Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 03:11

Link do produktu: https://witaminki24.pl/polskie-wisnie-liofilizowane-naturalne-owoce-do-deserow-jogurtow-lodow-p-856.html



POLSKIE wiśnie LIOFILIZOWANE naturalne OWOCE do DESERÓW jogurtów lodów

Cena	**22,90 zł**
Kod producenta	**5903148623979**
Kod EAN	**5900670449350**
Marka	**ZIELONOVA**
Kod taryfy celnej	**08109020**
Kwasy tłuszczowe nasycone	**0.59 g**

Opis produktu

ZIELONOVA

Wiśnie liofilizowane ZIELONOVA – intensywny smak, naturalna kwaskowatość i bogactwo owocowych składników

Masa netto: 50g

Wiśnie liofilizowane ZIELONOVA to propozycja dla osób, które cenią wyrazisty smak owoców, naturalny aromat i prosty skład. Zachwycają charakterystycznym połączeniem delikatnej słodyczy z przyjemną, lekko cierpką kwaskowatością. Dzięki procesowi liofilizacji owoce zyskują lekką, chrupiącą strukturę, zachowując swój wyjątkowy wiśniowy charakter.

Wyrazisty smak i naturalny aromat wiśni

Wiśnie należą do owoców o szczególnie charakterystycznym profilu smakowym. Są intensywne, lekko kwaskowe i aromatyczne. Po liofilizacji ich smak pozostaje wyrazisty, a chrupiąca konsystencja sprawia, że doskonale nadają się zarówno do samodzielnego podjadania, jak i jako dodatek do wielu potraw.

Naturalne składniki i właściwości wiśni

Wiśnie są cenione nie tylko za smak, ale również za naturalnie występujące w nich składniki. Zawierają między innymi:

Antocyjany – naturalne barwniki roślinne należące do grupy polifenoli, odpowiedzialne za charakterystyczną czerwoną barwę wiśni.

Polifenole – związki roślinne naturalnie występujące w owocach, zaliczane do substancji o właściwościach antyoksydacyjnych.

Witaminę C – składnik uczestniczący między innymi w prawidłowym funkcjonowaniu układu odpornościowego i ochronie komórek przed stresem oksydacyjnym.

Potas – składnik mineralny ważny dla prawidłowego funkcjonowania mięśni i układu nerwowego.

Błonnik pokarmowy – naturalny składnik owoców, istotny w codziennej, urozmaiconej diecie.

Liofilizacja – smak owoców zamknięty w lekkiej i chrupiącej formie

Proces liofilizacji polega na zamrożeniu owoców, a następnie usunięciu z nich wody poprzez sublimację, czyli bezpośrednie przejście lodu w parę wodną. Dzięki temu wiśnie stają się lekkie i chrupiące, a ich naturalny smak i aromat pozostają dobrze zachowane.

Dlaczego warto wybrać ZIELONOVA?

ZIELONOVA stawia na polskie owoce, współpracę z rodzimymi dostawcami i samodzielny proces liofilizacji. Firma dba o jakość wykorzystywanego surowca oraz kontrolę procesu produkcji. To połączenie polskiego pochodzenia, owocowego smaku i staranności na każdym etapie przygotowania produktu.

ZIELONOVA – dobre, bo polskie!



Wspierajmy polską gospodarkę – wybierajmy rodzime produkty!

ZIELONOVA to polska marka, która stawia na krajowe pochodzenie surowców, lokalną produkcję i jakość opartą na dobrych, polskich tradycjach. Wybierając produkty **ZIELONOVA**, wspierasz polską przedsiębiorczość, rodzimych dostawców i rozwój krajowej gospodarki.

To coś więcej niż zakup naturalnych produktów – to świadomy wybór, który pomaga budować silny polski rynek i wspierać firmy rozwijające się w naszym kraju.

Dobre, bo polskie! Wybieraj świadomie. Wspieraj polskie firmy.

Prawdziwa natura nie musi być idealna – liczy się to, co najważniejsze!

Owoce wykorzystywane do produkcji ZIELONOVA pochodzą od polskich rolników. To krajowe owoce, a nie importowane

produkty sprowadzane z odległych zakątków świata. Firma stawia na naturalność, staranną selekcję surowca i prosty skład – bez dodatku konserwantów, barwników i sztucznych aromatów.

Warto pamiętać, że naturalne owoce nie zawsze wyglądają jak idealnie wyselekcjonowane produkty z supermarketowych półek. **Mogą różnić się wielkością, kształtem, intensywnością koloru czy wyglądem.** To naturalna cecha owoców, które nie są produktem przemysłowej standaryzacji pod względem wyglądu.

W ZIELONOVA najważniejsze jest to, czego nie zawsze widać na pierwszy rzut oka – naturalny aromat, autentyczny smak i jakość polskiego surowca. Proces liofilizacji pozwala wydobyć i zachować wyjątkowy charakter owoców, dzięki czemu po otwarciu opakowania można poczuć intensywny, prawdziwie owocowy zapach.

Bo natura nie musi być idealna wizualnie, żeby zachwycać jakością!

ZIELONOVA – polskie owoce, naturalny smak, jakość bez zbędnych dodatków.



Na czym polega proces liofilizacji?

Liofilizacja to nowoczesna metoda suszenia owoców, która pozwala zachować ich naturalny smak, aromat, kolor oraz dużą część cennych składników odżywczych. Proces rozpoczyna się od zamrożenia świeżych owoców, a następnie usunięcia z nich wody poprzez suszenie w warunkach obniżonego ciśnienia. Woda przechodzi bezpośrednio ze stanu stałego (lodu) w stan gazowy, z pominięciem fazy ciekłej. Zjawisko to nazywane jest sublimacją.

Dzięki temu owoce nie są poddawane działaniu wysokiej temperatury, jak w przypadku tradycyjnego suszenia. Zachowują swój charakterystyczny wygląd, intensywny aromat i naturalny smak, a ich struktura staje się lekka i przyjemnie chrupiąca.

Jakie są zalety liofilizacji?

- **Zachowanie naturalnego smaku i aromatu** – owoce nadal smakują i pachną jak ich świeże odpowiedniki.
- **Ochrona składników odżywczych** – proces pozwala zachować znaczną część naturalnie występujących w owocach witamin i innych cennych związków.
- **Lekka i chrupiąca konsystencja** – pozbawione wody owoce są wyjątkowo lekkie i kruche.
- **Długi okres przechowywania** – niska zawartość wilgoci pozwala znacznie wydłużyć trwałość produktu przy odpowiednich warunkach przechowywania.
- **Bez dodatku konserwantów** – do utrwalenia owoców wykorzystywany jest proces fizyczny, a nie chemiczne środki konserwujące.

Liofilizowane owoce to sposób na cieszenie się smakiem sezonowych owoców przez cały rok – bez konieczności dodawania cukru czy konserwantów.



Do czego można wykorzystać owoce liofilizowane?

Owoce liofilizowane to niezwykle uniwersalny produkt, który doskonale sprawdzi się zarówno jako samodzielna przekąska, jak i dodatek do wielu codziennych potraw i deserów. Dzięki intensywnemu smakowi, aromatowi i chrupiącej konsystencji urozmaicą wiele kulinarnych przepisów.

Do owsianki i jaglanki – dodatek do porannej owsianki, kaszy jaglanej, płatków śniadaniowych i granoli.

Do jogurtów i kefirów – świetnie komponują się z jogurtem naturalnym, skyrem, kefirem i innymi produktami mlecznymi.

Do koktajli i smoothie – wzbogacają owocowe napoje o intensywny smak i naturalny aromat.

Do deserów i lodów – doskonałe jako posypka do lodów, budyniów, puddingów, naleśników, gofrów i innych słodkości.

Do ciast i wypieków – można dodawać je do muffinek, ciasteczek, biszkoptów, serników i domowych batonów.

Do czekolady i domowych słodyczy – idealne do przygotowania własnych tabliczek czekolady, pralin, trufli i energetycznych przekąsek.

Do dekoracji potraw – pięknie prezentują się jako naturalna dekoracja deserów, tortów, kremów i innych dań.

Do herbat i naparów – mogą stanowić aromatyczny dodatek do herbat owocowych i domowych napojów.

Jako samodzielna przekąska – lekkie, chrupiące i pełne naturalnego owocowego smaku. Idealne do pracy, szkoły, podróży czy na spacer.

Do domowych mieszanek bakaliowych – świetnie łączą się z orzechami, migdałami, pestkami dyni, nasionami i innymi suszonymi owocami.

Co szczególnie istotne, w **ZIELONOVA proces liofilizacji przeprowadzany jest samodzielnie, wykorzystując wyłącznie owoce pochodzące z Polski od polskich rolników z rodzimych upraw**. Dzięki temu **ZIELONOVA** ma pełną kontrolę nad jakością wykorzystywanego surowca, każdym etapem produkcji oraz finalnym produktem. Do opakowań trafiają wyłącznie starannie wyselekcjonowane owoce, bez zbędnych dodatków i kompromisów w kwestii jakości.

Liofilizacja to zaawansowana technologia utrwalania żywności, wykorzystywana również w produkcji posiłków dla astronautów. Dziś jej zalety możesz odkrywać także na co dzień, ciesząc się naturalnym smakiem polskich owoców w lekkiej, chrupiącej postaci.

Odkryj całą serię produktów liofilizowanych ZIELONOVA!



FAQ – Wiśnie liofilizowane ZIELONOVA

1. Czym są wiśnie liofilizowane?

Wiśnie liofilizowane to owoce poddane procesowi suszenia przez zamrażanie, podczas którego woda usuwana jest w warunkach obniżonego ciśnienia. Dzięki temu wiśnie stają się lekkie i chrupiące, zachowując swój charakterystyczny smak, aromat i naturalną barwę.

2. Jak smakują wiśnie liofilizowane?

Wiśnie liofilizowane mają intensywny, owocowy smak, w którym można wyczuć charakterystyczne połączenie delikatnej słodyczy z przyjemną kwaskowatością. Są aromatyczne, wyraziste i lekko cierpkie, dzięki czemu wyróżniają się na tle wielu innych owoców.

3. Jak przebiega proces liofilizacji wiśni?

Proces rozpoczyna się od zamrożenia owoców. Następnie, w warunkach obniżonego ciśnienia, woda w postaci lodu przechodzi bezpośrednio w parę wodną. Dzięki temu wiśnie uzyskują lekką, chrupiącą strukturę, a ich naturalny smak i aromat pozostają dobrze zachowane.

4. Czy wiśnie liofilizowane zawierają dodatek cukru?

Wiśnie mają naturalnie owocowy smak, dlatego nie wymagają dosładzania. Jeżeli skład produktu ZIELONOVA obejmuje wyłącznie 100% wiśni, oznacza to, że nie zawiera on dodatku cukru ani substancji słodzących.

5. Jakie właściwości mają wiśnie?

Wiśnie są cenione ze względu na naturalnie występujące w nich składniki, w tym polifenole, antocyjany, błonnik pokarmowy oraz witaminy i składniki mineralne. To owoce, które mogą stanowić wartościowy element urozmaiconej, codziennej diety.

6. Czym są antocyjany występujące w wiśniach?

Antocyjany to naturalne barwniki roślinne należące do grupy polifenoli. Odpowiadają za charakterystyczne czerwone i bordowe odcienie wielu owoców, w tym wiśni. Są również zaliczane do związków o właściwościach antyoksydacyjnych.

7. Czy wiśnie zawierają naturalne przeciwutleniacze?

Tak. Wiśnie zawierają naturalnie występujące związki polifenolowe, w tym antocyjany, które wykazują właściwości antyoksydacyjne. Ich ilość może różnić się w zależności od odmiany, dojrzałości owoców i sposobu przetwarzania.

8. Dlaczego wiśnie liofilizowane są lekkie i chrupiące?

Podczas liofilizacji z owoców usuwana jest większość wody. Dzięki temu wiśnie stają się lekkie, kruche i przyjemnie chrupiące. Po kontakcie z wilgocią, na przykład w jogurcie, stopniowo miękną.

9. Czy wiśnie liofilizowane zachowują swój naturalny kolor?

Wiśnie liofilizowane zachowują charakterystyczną czerwoną lub bordową barwę. Jej intensywność może się różnić w zależności od odmiany, dojrzałości owoców i naturalnych właściwości surowca.

10. Do czego można wykorzystać wiśnie liofilizowane?

Wiśnie liofilizowane mają wiele zastosowań w kuchni. Można dodawać je do owsianki, musli, jogurtów, koktajli, smoothie, deserów, lodów, ciast i domowych wypieków. Świetnie sprawdzają się również jako dekoracja słodkich potraw.

11. Czy wiśnie liofilizowane nadają się do jogurtu i owsianki?

Oczywiście! Wiśnie doskonale komponują się z jogurtem naturalnym, owsianką, jaglanką i musli. Ich lekko kwaskowy smak świetnie przełamuje słodycz innych dodatków, takich jak banany, miód czy orzechy.

12. Czy można dodawać wiśnie liofilizowane do koktajli i smoothie?

Tak. Wiśnie można dodawać bezpośrednio do koktajli i smoothie, zarówno w całości, jak i po wcześniejszym rozdrobnieniu. Doskonale komponują się z bananami, truskawkami, malinami, jogurtem i napojami roślinnymi.

13. Czy wiśnie liofilizowane nadają się do wypieków i deserów?

Zdecydowanie tak! Można wykorzystać je do przygotowania ciast, babeczek, tortów, kremów, lodów, czekolad i domowych pralinek. Stanowią również efektowną dekorację deserów, nadając im intensywny owocowy akcent.

14. Czy z wiśni liofilizowanych można przygotować proszek wiśniowy?

□□ Tak. Wystarczy rozdrobnić owoce na drobny proszek. Taki dodatek świetnie sprawdza się w kremach, polewach, koktajlach, jogurtach, deserach i wypiekach, nadając im charakterystyczny wiśniowy smak oraz naturalną barwę.

15. Czy wiśnie liofilizowane są odpowiednie dla dzieci?

□□ Wiśnie liofilizowane mogą być ciekawym owocowym dodatkiem do posiłków dzieci. Można wykorzystać je w jogurtach, owsiankach i domowych deserach. W przypadku małych dzieci należy dostosować sposób podania do wieku i umiejętności gryzienia, aby ograniczyć ryzyko zadławienia.

16. Czym wiśnie liofilizowane różnią się od tradycyjnie suszonych?

□□ Różnica wynika przede wszystkim z zastosowanej metody suszenia. Podczas liofilizacji owoce są zamrażane, a następnie woda usuwana jest poprzez sublimację. W efekcie wiśnie są lekkie, kruche i chrupiące, a ich smak i aromat pozostają charakterystyczne dla świeżych owoców.

17. Czy wiśnie liofilizowane ZIELONOVA pochodzą z Polski?

□□ ZIELONOVA stawia na polskie owoce i współpracę z rodzimymi dostawcami. Firma samodzielnie przeprowadza proces liofilizacji, dbając o jakość wykorzystywanego surowca oraz kontrolę procesu produkcji.

18. Jak przechowywać wiśnie liofilizowane?

□□ Wiśnie najlepiej przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i chłodnym miejscu, z dala od wilgoci oraz bezpośredniego światła słonecznego. Dzięki temu dłużej zachowują swoją charakterystyczną chrupkość i aromat.

19. Dlaczego warto wybrać wiśnie liofilizowane ZIELONOVA?

□□ ZIELONOVA łączy polskie pochodzenie owoców z samodzielnym procesem liofilizacji i dbałością o jakość produktu. To propozycja dla osób, które cenią intensywny smak wiśni, proste składy i produkty powstające z poszanowaniem polskiego rolnictwa.

□□□**ZIELONOVA – dobre, bo polskie!**


ZIELOVOCKI
WIŚNIE LIOFILIZOWANE