Dane aktualne na dzień: 04-11-2026 06:56

Link do produktu: https://kaszubskabarc.pl/miod-kremowany-z-owocami-liofilizowanymi-cytryny-470gram-netto-p-45.html



Miód kremowany z owocami liofilizowanymi cytryny 470gram netto

Cena	**35,00 zł**
Dostępność	**Niedostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**

Opis produktu

Miód kremowany z cytrynami liofilizowanymi. Kremowanie miodu polega na mieszaniu miodu w stanie płynnym (patoka) w specjalnej kremownicy. Mieszanie takie trwa nie krócej niż 48 godzin w specjalnych cyklach. Kremownica pracuje przez 15 minut a następnie przez 45 minut oczekuje na następny okres 15 minut mieszania. W trakcie kremowania miód zmienia tylko swoją konsystencję na puszystą i kremową , lecz nie zmienia się jego skład ani właściwości. Miód taki przechowywany w temperaturze około 20 stopni powinien zachować swoją konsystencję. Do skremowanego uprzednio miodu dodane zostały cytryny liofilizowane w ilości 3% wagi miodu przed kremowaniem. Liofilizacja taka polega na usunięciu wody z naturalnych malin w temperaturze do -50 stopni i przy obniżonym ciśnieniu. Miód pochodzi z kwiatów klonu, mniszka lekarskiego, sadów i rzepaku ze zbioru 2025 r. Miód kremowany z cytrynami liofilizowanymi jest idealnym dodatkiem do naleśników , gofrów , lodów i herbaty . Posiada wyraźny słodki smak z charakterystycznym posmakiem cytryny i goryczką .