

Karta katalogowa produktu:

Śliwki suszone całe owoce, Bakalland, 300g

- Suszenie śliwek jako sposób na ich długotrwałe przechowywanie, zapoczątkowano już tysiące lat temu.
- Odpowiednie nasłonecznienie oraz długi i ciepły okres wegetacji panujący u wybrzeży obu Ameryk sprawia, że owoce zachowują swoją naturalną słodycz i nasyconą, charakterystyczną barwę – nawet po wysuszeniu.
- Wrzesień to moment, kiedy rozpoczynają się zbiory najsmaczniejszych i najbardziej aromatycznych śliwek, doskonale nadających się do suszenia.
- Plantatorzy dokładają wszelkich starań, aby zebrać jak najlepsze owoce, które poddane delikatnemu procesowi suszenia, zachowują to, co mają w sobie najlepsze: witaminy i składniki mineralne.
- Najważniejszą rolę odgrywa jednak sposób drylowania śliwki, gwarantujący soczystość suszonych owoców.
- W najwyższej jakości suszonych śliwkach, pestka usuwana jest wyłącznie poprzez jedno nakłucie.
- Pozwala to zachować cenny miąższ, jędrność świeżej śliwki oraz pełnię wartości odżywczych nawet po wysuszeniu.
- Dzięki temu owoce suszonych śliwek zachowują również owalny, jednolity kształt.
- Suszone śliwki to skarb dla naszego organizmu, ponieważ mają pięć razy więcej witaminy A oraz błonnika, niż świeże owoce.
- Stanowią zatem idealną i cenną dla naszego organizmu przekąskę.
- Wyselekcjonowane i najwyższej jakości suszone śliwki stają się również wartościowym dodatkiem do ulubionych dań wytrawnych, sosów czy słodkich deserów, podobnie jak suszone morele czy suszone figi.
- Suszone śliwki Bakalland dostępne są również w wersji śliwek BIO.



Cena 18,12 PLN brutto

Podstawowe parametry produktu

Numer produktu w systemie	625353
Numer dostawcy	SP-028073
Numer Celcen	2774-00751-7
Kod kreskowy	5900749028073
Nazwa produktu	Śliwki suszone całe owoce, Bakalland, 300g
Opis	Suszenie śliwek jako sposób na ich długotrwałe przechowywanie, zapoczątkowano już tysiące lat temu.; Odpowiednie nasłonecznienie oraz długi i ciepły okres wegetacji panujący u wybrzeży obu Ameryk sprawia, że owoce zachowują swoją naturalną słodycz i nasyconą, charakterystyczną barwę – nawet po wysuszeniu.; Wrzesień to moment, kiedy rozpoczynają się zbiory najsmaczniejszych i najbardziej aromatycznych śliwek, doskonale nadających się do suszenia.; Plantatorzy dokładają wszelkich starań, aby zebrać jak najlepsze owoce, które poddane delikatnemu procesowi suszenia, zachowują to, co mają w sobie najlepsze: witaminy i składniki mineralne.; Najważniejszą rolę odgrywa jednak sposób drylowania śliwki, gwarantujący soczystość suszonych owoców.; W najwyższej jakości suszonych śliwkach, pestka usuwana jest wyłącznie poprzez jedno nakłucie.; Pozwala to zachować cenny miąższ, jędrność świeżej śliwki oraz pełnię wartości odżywczych nawet po wysuszeniu.; Dzięki temu owoce suszonych śliwek zachowują również owalny, jednolity kształt.; Suszone śliwki to skarb dla naszego organizmu, ponieważ mają pięć razy więcej witaminy A oraz błonnika, niż świeże owoce.; Stanowią zatem idealną i cenną dla naszego organizmu przekąskę.; Wyselekcjonowane i najwyższej jakości suszone śliwki stają się również wartościowym dodatkiem do ulubionych dań wytrawnych, sosów czy słodkich deserów, podobnie jak suszone morele czy suszone figi.; Suszone śliwki Bakalland dostępne są również w wersji śliwek BIO.
Kategoria	Przekąski
Marka	BAKALLAND
Kolor	
Kolor	Mix kolorów

Cecha

Karta katalogowa produktu str. 2

Śliwki suszone całe owoce, Bakalland, 300g

Produkt	Owoce
Typ	Torebka
W ofercie od	2023-09
Waga (g)	300

Certyfikaty

Nowy produkt w ofercie	Standard
Hit	Hit

Wspólny słownik zamówień

CPV	15842000-2
-----	------------

Jednostki logistyczne

Jednostka 1	9 sztuk
Jednostka 2	1008 sztuk

Pozostałe zdjęcia produktu

Serdecznie zapraszamy do współpracy
Eko biuro Zespół