

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 | 517872 |
| 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
INTUR Artykuły Biurowe Ciechanów Zespół