



<https://chorwacjashop.pl>
+48 696 308 146
sklep@chorwacjashop.pl



Dżem figowy premium 240 g | Naturalny bez konserwantów

Nr katalogowy: 55

Producent: P.Z. MARINA

Czas wysyłki: 24 godziny

Cena

24,00 PLN

Opis produktu

Figa to królowa owoców w regionie Śródziemnomorza i nieodzowny element dalmatyńskiej kuchni.

H2: Dżem figowy premium – naturalny smak Chorwacji

Ten wspaniały owoc wyróżnia się nie tylko niepowtarzalnym, pełnym słodczy smakiem, ale jest także bogatym źródłem cennych składników odżywczych. Dotyczy to zarówno fig świeżych, jak i tych suszonych. Dzięki dużej zawartości m.in. wapnia, potasu, magnezu oraz błonnika, figi wspomagają pracę układu sercowo-naczyniowego, nerwowego, pokarmowego i hormonalnego. To właśnie figi są najcenniejszym źródłem wapnia oraz błonnika spośród wszystkich suszonych owoców.

Dżem z suszonych fig jest pyszny z pieczywem lub tostem, ale może też stanowić świetne nadzienie do naleśników oraz ciast i ciasteczek. Doskonale smakuje z serami, sprawdzi się również jako składnik sosów do mięsa drobiowego lub glazury przy pieczeniu różnych rodzajów mięs.

H2: Dlaczego warto wybrać dżem z suszonych fig?

→ Dodaj krótko o:

- naturalnym składzie
- intensywnym smaku
- braku konserwantów

H2: Zastosowanie dżemu figowego

➔ Dodaj listę:

- do serów dojrzewających
- do naleśników i ciast
- do deserów
- do pieczywa
- do mięs (drób, dziczyzn

Skład: cukier, suszone figi, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja zagęszczająca: pektyna owocowa.
Zawiera potencjalny alergen: dwutlenek siarki.

100 g dżemu wyprodukowano z 80 g owoców.

Opakowanie: 240 g

Przechowywać w temperaturze pokojowej, po otwarciu przechowywać w lodówce.

Wyprodukowano w Chorwacji.

Producent: P.Z. MARINA