

VEGEX

W celu zachowania wcześniej opisanych wartości odżywczych należy używać produktów najwyższej jakości. Borówki VEGEX są uprawiane tak, by rosły i dojrzewały w jak najbardziej naturalny sposób. Opieramy się głównie na ochronie biologicznej, która jest przyjazna dla środowiska i zdrowia konsumentów.


Borówka liofilizowana od początku do końca dojrzewa w naszym gospodarstwie, więc możemy ręczyć za jej jakość. Dodatkowo możemy się pochwalić objęciem naszych upraw certyfikacją standardu GLOBALG.A.P., będącego potwierdzeniem najwyższej jakości owoców przez zewnętrzną jednostkę certyfikującą.

Producent : Vegex Marek Wolf, Tłokinia Wielka 82, 62-860 Opatówek, Polska.
tel.: +48 509 393 856, mail: lio@vegex.pl, www.vegex.pl

VEGEX

BORÓWKA AMERYKAŃSKA LIOFILIZOWANA

www.vegex.pl



Borówka amerykańska jest słodka, smaczna i ma niewiele kalorii, ale przede wszystkim jest niezwykle odżywcza. Owoce borówki są jednym z najbogatszych źródeł antyoksydantów wśród wszystkich owoców i warzyw. Dlatego pomagają zapobiegać chorobom nowotworowym, chorobom układu krążenia, regenerują mózg i układ nerwowy, a także pozwalają zachować dobry wzrok i młody wygląd skóry.

I właśnie ze względu na te zalety, borówki stanowią świetne uzupełnienie codziennych pięciu porcji warzyw i owoców zalecanych jako element zdrowego odżywiania.

Nie zawsze jednak świeże warzywa są dostępne. Wtedy właśnie warto sięgnąć po produkty liofilizowane. Proces liofilizacji polega na wysuszeniu borówek przy pomocy nowoczesnej technologii w taki sposób, by zachować jak najwięcej cennych składników. Liofilizowana borówka w proszku to rodzaj esencji, która zawiera 10 razy więcej wartości odżywczych niż świeże owoce o tej samej masie. Dodatkowo proces liofilizacji nie wymaga używania substancji konserwujących, a owoce i warzywa mu poddane, są łatwe w przechowywaniu i transporcie.

Borówki liofilizowane mogą być zdrowym dodatkiem do odżywczych koktajli, sałatek lub innych potraw. Jako inspirację, przedstawiamy przepis na pana cottę z borówkami.

Panna cotta z borówkami

Składniki:

- śmietana 20% 800 ml
- cukier 100 g
- żelatyna 15 g
- yopol 1 g
- borówki liofilizowane 10 g

Sposób przygotowania:

Śmietanę podgrzewamy do 82 °C, rozpuszczamy żelatynę, yopol i cukier. Przygotowujemy foremki, wykładamy borówkami i zalewamy schłodzonym płynem. Wkładamy do lodówki na 4 godz. Po tym czasie gotową panna cottę możemy serwować na stół.

