

VEGEX

Liofilizowany pomidor w proszku to rodzaj esencji, która zawiera około 10 razy więcej wartości odżywczych niż świeży produkt o tej samej masie.

Liofilizacja to specyficzny proces suszenia sublimacyjnego. Oznacza to, że z zamrożonych pomidorów usuwa się wodę w obniżonej temperaturze i pod zmniejszonym ciśnieniem. To właśnie ze względu na użycie niskiej temperatury, możliwe jest zachowanie zdecydowanej większości wartości odżywczych obecnych w świeżych pomidorach.

Dlatego plastry pomidora liofilizowanego mają bardzo podobny kolor i kształt do plasterów świeżego odpowiednika. Suszenie tradycyjne odbywa się przy użyciu wysokiej temperatury, więc zdrowe składniki ulegają częściowemu zniszczeniu.


Pomidor liofilizowany jest od początku do końca nasz, więc możemy ręczyć za jego jakość. Dowodem wysokiej jakości naszych pomidorów są liczne certyfikaty, potwierdzające spełnienie międzynarodowych standardów, do których należą m. in. BRC Food, Field to Fork, Tesco Food Standard, SMETA, a także GLOBALG.A.P. wraz z modułem GRASP oraz NURTURE.

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

VEGEX

POMIDOR LIOFILIZOWANY

www.vegex.pl



Pomidory są doskonałym źródłem potasu, który pomaga w optymalnym funkcjonowaniu układu nerwowego oraz mięśni. Są bogate w witaminę C, szczególnie ważną dla układu odpornościowego oraz przyczyniają się do utrzymania prawidłowego ciśnienia krwi. Posiadają liczne właściwości, które pozytywnie wpływają na ludzki organizm. Pomidory 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 pomidorów przy pomocy nowoczesnej technologii w taki sposób, by zachować jak najwięcej cennych składników. Dodatkowo proces liofilizacji nie wymaga używania substancji konserwujących, a owoce i warzywa mu poddane, są łatwe w przechowywaniu i transporcie.

Pomidory liofilizowane mogą być zdrowym dodatkiem do odżywczych koktajli, sałatek, makaronów lub innych potraw. Jako inspirację, przedstawiamy przepis na Bucatini pomidorowe na 4 porcje.

Bucatini pomidorowe

Składniki:

- cebula 50 g
- oliwki czarne 50 g
- czosnek 1 ząbek
- pomidory koktajlowe 100 g
- pomidory liofilizowane w proszku 30 g
- makaron „bucatini” 240 g

Sposób przygotowania:

Gotujemy makaron „al dente”, na oliwie podsmażamy cebulę z czosnkiem. Wrzucamy makaron na patelnię i posypujemy pomidorami lio w proszku. Gotujemy przez około 5 min. na wolnym ogniu, na koniec dodajemy oliwki i pomidory koktajlowe oraz odrobinę soli i pieprzu. Możesz również dodać krewetki, kurczaka lub swój ulubiony dodatek.

