

Link do produktu: <https://sztukawitamin.com/koper-liofilizowany-30g-p-1316.html>



Koper liofilizowany 30g

Cena	11,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	2-10 dni
Producent	Scalar

Opis produktu

Koperek zawiera fosfor, który przyczynia się do utrzymania prawidłowego metabolizmu energetycznego, pomaga on również w prawidłowym funkcjonowaniu błon komórkowych. Fosfor pomaga w utrzymaniu zdrowych kości i zębów. Liofilizowany koper jest źródłem magnezu, który przyczynia się do zmniejszenia uczucia zmęczenia i znużenia. Pomaga on w prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego i mięśni.

Frakcja : igielki

Można je używać do wszystkich potraw ciepłych i zimnych.

Zastosowanie liofilizowanego koperku jako dodatku do:

- zupy błyskawiczne; gorący kubek; dania instant,
- dania do gotowania,
- mleczarstwo: serki topione, serki twarogowe, serki homogenizowane, masła smakowe,
- przemysł mięsny: przyprawy, dodatek do wędlin, pasztetów, galantyn, salcesonów, naturalny barwnik do mięsa ,
- kuchnia turystyczna,
- przetwórstwo rybne,
- catering dla restauracji i hoteli,
- suche przyprawy,
- sałatki - jako dodatki,
- musztardy, ketchupy,
- sosy i dressingi,
- galaretki (mięsne, rybne, jarskie) - groszek zielony,
- smalec,
- musli,
- chipsy, pizza, zapiekanki (ser żółty),
- zagęszczacz smakowy,
- puree ziemniaczane z cebulką i szynką,
- **Spożyć przed 06/2018**
- **Waga 30g**

PROSZĘ O NIE ŁĄCZENIE W JEDNYM ZAMÓWIENIU PRODUKTÓW OD INNYCH PRODUCENTÓW