

Link do produktu: <https://azteko.pl/lyo-expedition-liofilizowana-racja-zywnosciowa-potrawa-meksykanska-370g-p-35761.html>

## LYO Expedition - Liofilizowana racja żywnościowa POTRAWA MEKSYKAŃSKA 370g

|                  |                                                                     |
|------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Cena             | <b>36,75 zł</b>                                                     |
| Dostępność       | <b>Towar na magazynie głównym- czas realizacji 2-3 dni robocze.</b> |
| Czas wysyłki     | <b>3-6 dni roboczych</b>                                            |
| Numer katalogowy | <b>NZ-SP-12515</b>                                                  |
| Producent        | <b>LYO FOOD</b>                                                     |

### Opis produktu

Dzięki wykorzystaniu nowoczesnej technologii oraz ścisłej współpracy ze specjalistami ds. żywienia LYO FOOD dostarcza optymalnie zbilansowane dania o minimalnej wadze i maksymalnych wartościach odżywczych, bez konserwantów i sztucznych dodatków.

#### POTRAWA MEKSYKAŃSKA 370g:

- Danie główne
- Skład: ryż 34%, mięso drobiowe 28%, czerwona fasola 10%, warzywa w zmiennych proporcjach 14%(kukurydza, cebula, papryka czerwona), przecier pomidorowy 2%, mąka pszenna, mąka ziemniaczana, olej rzepakowy, mieszanka przypraw
- Kalorie w porcji: 359 kcal
- Waga netto: 94 g
- Waga po uwodnieniu: 370 g

#### Cechy produktów:

1. Najlepsze składniki - Tylko świeże, wyselekcjonowane surowce bez żadnych konserwantów i sztucznych dodatków zostają wybrane aby spełnić wymagania LYO FOOD. Do przygotowania naszych posiłków są stosowane tylko naturalne składniki bez konserwantów, sztucznych dodatków, barwników czy wzmacniaczy smaku.
2. Najpierw gotujemy potem liofilizujemy - Przyrządzanie potraw przed procesem liofilizacji jest unikalną technologią wprowadzoną przez LYO FOOD, która zapewnia świeży i naturalny smak produktom LYO EXPEDITION. Przywiązujemy dużą uwagę nie tylko do procesu liofilizacji, ale również do sposobu przyrządzania naszych potraw.
3. Badanie laboratoryjne - Wszystkie potrawy są sprawdzane w naszym laboratorium, gdzie robimy badania organoleptyczne mikrobiologiczne.
4. Opakowanie odporne na ciężkie warunki - Gotowy posiłek LYO EXPEDITION pakujemy w specjale opakowania odporne na światło wilgoć i powietrze. Dzięki temu danie zachowuje świeżość w każdych warunkach.
5. Wysoka wartość odżywcza - Liofilizowane posiłki są wysokokaloryczne. Dodatkowo produkty zachowują swoje naturalne wartości mineralne i witaminy. Spożycie posiłku LYO EXPEDITION daje energię na długotrwały wysiłek.
6. Niska waga - Liofilizowane jedzenie, dzięki usunięciu 98% wody, jest znacząco lżejsze od standardowego produktów. Posiłki są lekkie i kompaktowo zapakowane.
7. Długi termin przydatności do spożycia - Posiłki LYO EXPEDITION mogą być przechowywane przez długi czas. Brak wody, która zostaje usunięta podczas procesu liofilizacji uniemożliwia rozwój mikroorganizmów. Dodatkowo każda torebka jest hermetycznie zamknięta i zawiera pochłaniacz tlenu.

#### Instrukcja obsługi:

1. Rozerwij torebkę używając nacięcia nad struną,
2. Usuń torebkę z pochłaniaczem tlenu,
3. Dodaj gorącej, przegotowanej wody,
4. Dobrze zamieszaj,

5. Zamknij zapięcie strunowe (ZIP) i poczekaj 5 minut,
6. Przerwij opakowanie używając nacięcia pod struną i zamieszaj
7. Smacznego!