Dane aktualne na dzień: 05-11-2026 13:45

Link do produktu: https://megamarketonline.pl/miod-z-kwiatow-awokado-p-3884.html



MIÓD z kwiatów awokado

Cena brutto	**67,50 zł**
Cena netto	**64,29 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Stan magazynowy	**41 szt.**
Numer katalogowy	**003884-MMO**
Kod producenta	**5903631208973**
Kod EAN	**5903631208973**

Opis produktu

Przeznaczenie

Miód z kwiatów awokado to egzotyczny skarb pochodzący z Meksyku, gdzie pszczoły zbierają nektar z kwiatów awokado, nadając mu wyjątkowe właściwości i niepowtarzalny charakter. Ten unikalny miód wyróżnia się ciemną, rubinową lub jasnobrązową barwą, która świadczy o jego bogactwie składników odżywczych. Jego smak to harmonijne połączenie słodkich, kwiatowych nut z subtelnymi akcentami drzewnymi i delikatnym posmakiem awokado, a jedwabista, gładka konsystencja sprawia, że jest przyjemny w użyciu i łatwy do aplikacji. To produkt, który zachwyca zarówno smakiem, jak i estetyką. Bogaty w antyoksydanty, chroniące organizm przed szkodliwym działaniem wolnych rodników. W jego składzie znajdziemy cenne witaminy z grupy B oraz witaminę C. Obecność minerałów, takich jak potas, magnez, wapń, fosfor i żelazo, czyni go naturalnym źródłem witalności, idealnym dla osób prowadzących aktywny tryb życia. Miód z kwiatów awokado cieszy się popularnością wśród osób, które chcą wspomóc trawienie i zadbać o odporność. Jego naturalne właściwości sprawiają, że jest doskonałym wyborem dla tych, którzy szukają zdrowych alternatyw dla tradycyjnych słodzików. To produkt wszechstronny – idealnie nadaje się do słodzenia lemoniady, herbaty czy kawy, wzbogacając je swoim wyjątkowym aromatem. W kuchni sprawdzi się zarówno w deserach, takich jak ciasta czy lody, jak i w daniach wytrawnych, np. jako glazura do mięs. Świetnie komponuje się z gęstym jogurtem greckim, tworząc pożywną i smaczną przekąskę, a także z serami, podkreślając ich smak i dodając wyrafinowanego akcentu. Jego wolniejsze tempo krystalizacji w porównaniu do innych miodów to dodatkowa zaleta – dłużej pozostaje w płynnej formie, co ułatwia jego przechowywanie i użytkowanie. Miód z kwiatów awokado to także doskonały pomysł na prezent dla miłośników miodu i nietuzinkowych smaków – jego egzotyczne pochodzenie i wyjątkowy profil smakowy z pewnością zachwycą każdego konesera. W surowej, niepodgrzewanej formie zachowuje pełnię swoich naturalnych enzymów i składników odżywczych, co podnosi jego wartość. Wybierz miód z kwiatów awokado, jeśli pragniesz wprowadzić do swojej diety i kuchni produkt, który łączy wyśmienity smak z korzyściami prozdrowotnymi. To naturalny sposób na wzbogacenie codziennych posiłków, wsparcie organizmu i cieszenie się odrobiną meksykańskiego aromatu w każdym słoiku. Poznaj jego wszechstronne zastosowanie i daj się zaskoczyć wyjątkowością tego miodu.

Ważne uwagi

Warto pamiętać, że miód utrzymuje swoje cenne właściwości, wtedy gdy dodajemy go do potraw i napojów o temperaturze niższej, niż 55°C.

Sposób przechowywania

Przechowywać w suchym miejscu. Chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

Ilość

400 ml