

KARTA KATALOGOWA PRODUKTU

ŚLIWKI SUSZONE CAŁE OWOCE, , 300G, TYPU BAKALLAND SP-028073

- > Suszenie śliwek jako sposób na ich długotrwałe przechowywanie, zapoczątkowano już tysiące lat temu.
- > Odpowiednie nasłonecznienie oraz długi i ciepły okres wegetacji panujący u wybrzeży obu Ameryk sprawia, że owoce zachowują swoją naturalną słodycz i nasyconą, charakterystyczną barwę – nawet po wysuszeniu.
- > Wrzesień to moment, kiedy rozpoczynają się zbiory najsmaczniejszych i najbardziej aromatycznych śliwek, doskonale nadających się do suszenia.
- > Plantatorzy dokładają wszelkich starań, aby zebrać jak najlepsze owoce, które poddane delikatnemu procesowi suszenia, zachowują to, co mają w sobie najlepsze: witaminy i składniki mineralne.
- > Najważniejszą rolę odgrywa jednak sposób drylowania śliwki, gwarantujący soczystość suszonych owoców.
- > W najwyższej jakości suszonych śliwkach, pestka usuwana jest wyłącznie poprzez jedno nakłucie.
- > Pozwala to zachować cenny miąższ, jędrność świeżej śliwki oraz pełnię wartości odżywczych nawet po wysuszeniu.
- > Dzięki temu owoce suszonych śliwek zachowują również owalny, jednolity kształt.
- > Suszone śliwki to skarb dla naszego organizmu, ponieważ mają pięć razy więcej witaminy A oraz błonnika, niż świeże owoce.
- > Stanowią zatem idealną i cenną dla naszego organizmu przekąskę.
- > Wyselekcjonowane i najwyższej jakości suszone śliwki stają się również wartościowym dodatkiem do ulubionych dań wytrawnych, sosów czy słodkich deserów, podobnie jak suszone morele czy suszone figi.
- > Suszone śliwki Bakalland dostępne są również w wersji śliwek BIO.



BAKALLAND



PODSTAWOWE PARAMETRY PRODUKTU

Numer dostawcy	SP-028073
Numer Celcen	2774-00751-7
Kod kreskowy	5900749028073
Nazwa produktu	Śliwki suszone całe owoce, , 300g, typu BAKALLAND SP-028073
Opis	Suszenie śliwek jako sposób na ich długotrwałe przechowywanie, zapoczątkowano już tysiące lat temu.; Odpowiednie nasłonecznienie oraz długi i ciepły okres wegetacji panujący u wybrzeży obu Ameryk sprawia, że owoce zachowują swoją naturalną słodycz i nasyconą, charakterystyczną barwę – nawet po wysuszeniu.; Wrzesień to moment, kiedy rozpoczynają się zbiory najsmaczniejszych i najbardziej aromatycznych śliwek, doskonale nadających się do suszenia.; Plantatorzy dokładają wszelkich starań, aby zebrać jak najlepsze owoce, które poddane delikatnemu procesowi suszenia, zachowują to, co mają w sobie najlepsze: witaminy i składniki mineralne.; Najważniejszą rolę odgrywa jednak sposób drylowania śliwki, gwarantujący soczystość suszonych owoców.; W najwyższej jakości suszonych śliwkach, pestka usuwana jest wyłącznie poprzez jedno nakłucie.; Pozwala to zachować cenny miąższ, jędrność świeżej śliwki oraz pełnię wartości odżywczych nawet po wysuszeniu.; Dzięki temu owoce suszonych śliwek zachowują również

KARTA KATALOGOWA PRODUKTU STR. 2

ŚLIWKI SUSZONE CAŁE OWOCE, , 300G, TYPU BAKALLAND SP-028073

	owalny, jednolity kształt.; Suszone śliwki to skarb dla naszego organizmu, ponieważ mają pięć razy więcej witaminy A oraz błonnika, niż świeże owoce.; Stanowią zatem idealną i cenną dla naszego organizmu przekąskę.; Wyselekcjonowane i najwyższej jakości suszone śliwki stają się również wartościowym dodatkiem do ulubionych dań wytrawnych, sosów czy słodkich deserów, podobnie jak suszone morele czy suszone figi.; Suszone śliwki Bakalland dostępne są również w wersji śliwek BIO.
Kategoria	Przekąski
Marka	BAKALLAND

KOLOR

Kolor	Mix kolorów
-------	-------------

CECHA

Produkt	Owoce
Typ	Torebka
W ofercie od	2023-09
Waga (g)	300

CERTYFIKATY

Nowy produkt w ofercie	Standard
Hit	Hit

WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ

CPV	15842000-2
-----	------------

Jesteśmy przekonani, że z pomocą przetargibiurowe.pl usprawnicie Państwo własne procesy biznesowe związane ze żmudnym poszukiwaniem odpowiadających Państwu produktów oraz opracowaniem specyfikacji i zapytań ofertowych.

Serdecznie zapraszamy do współpracy
Zespół, PrzetargiBiurowe.pl