

Link do produktu: <https://naturalniezkotfina.pl/dosmaczacz-drobiowy-posypka-p-102.html>



DOSMACZACZ DROBIOWY - POSYPKA

Cena	22,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

PSIEJSKI OGRÓD - DOSMACZACZ DROBIOWY LIOFILIZOWANY - NATURALNIE Z KOTFINA Naturalna posypka z piersi kurczaka i indyka - 100% smaku, 0% dodatków

Naturalnie z Kotfina przedstawia dosmaczacz drobiowy w formie drobnej posypki, stworzony z najwyższej jakości mięsa: 80% piersi z kurczaka i 20% piersi z indyka. Mięso przed liofilizacją jest starannie oczyszczane z tłuszczu, co zapewnia lekkostrawność i wysoką wartość odżywczą produktu. Dosmaczacz powstaje z drobniejszej frakcji pozostającej po kalibracji i sortowaniu produktu super premium, co gwarantuje jego najwyższą jakość.

Dlaczego warto wybrać dosmaczacz drobiowy od Naturalnie z Kotfina?

- Skład: 100% mięsa drobiowego – bez kości, tłuszczu i konserwantów.
- Liofilizacja – proces suszenia sublimacyjnego, który zachowuje wartości odżywcze i aromat mięsa.
- Produkt z frakcji super premium – pochodzi z ręcznie sortowanego mięsa najwyższej jakości.
- Wygodna forma posypki – ułatwia dozowanie i mieszanie z karmą.
- Ekologiczne opakowanie PET – lekkie, trwałe i w pełni nadające się do recyklingu.
- Produkt polski – wspierasz lokalnych dostawców i odpowiedzialną produkcję.

Analiza składu analitycznego (na podstawie wartości mięsa świeżego przed liofilizacją):

- Białko surowe: ok. 23 g/100 g
- Tłuszcz surowy: ok. 2 g/100 g
- Wilgotność: max. 3%
- Popiół surowy: ok. 1 g/100 g
- Włókno surowe: 0%

Wartości mogą się nieznacznie różnić ze względu na naturalne pochodzenie surowca i sposób jego obróbki.

Zalecenia stosowania: Dosmaczacz drobiowy można podawać codziennie jako dodatek do posiłków. Szczególnie polecany dla psów wybrednych oraz w okresie rekonwalescencji. Produkt przeznaczony dla psów wszystkich ras i wielkości, może być również stosowany u kotów, gryzoni i innych zwierząt mięsożernych.

Opakowanie: 50 g (opakowanie PET nadające się do recyklingu).

Naturalnie z Kotfina - prawdziwy smak drobiu w naturalnej postaci. Bez kompromisów.

Czytaj więcej

Co To Liofilizacja?

LIOFILIZACJA - co warto wiedzieć ?

LIOFILIZACJA - CO TO ZNACZY?

Liofilizacja to suszenie sublimacyjne, proces konserwacji sprawdzony i uznany za najbardziej efektywny (znacząco lepszy niż standardowe suszenie). Polega na usunięciu wody z zamrożonego produktu przez sublimację lodu – oznacza to, że lód przechodzi bezpośrednio w parę wodną, z pominięciem stanu ciekłego. Proces ten przebiega w niskiej temperaturze oraz pod znacznie obniżonym ciśnieniem. Proces ten jest najlepszy pod względem zachowania wartości odżywczych produktów.

Proces liofilizacji składa się z kilku etapów: zamrażania, sublimacji (odparowanie lodu) i finalnego dosuszania produktu. Urządzenie, w którym przeprowadza się proces liofilizacji to liofilizator.

W wyniku przeprowadzonego procesu ponad 90% wody odparowuje i zostaje schwyтана na "pułapkę lodową".

Produkty liofilizowane są higroskopijne - chłoną wilgoć z otoczenia. Dlatego też nie należy ich przechowywać w pobliżu źródła wilgoci, ponieważ zaczną absorbować wilgoć.

Dlaczego warto sięgać po produkty liofilizowane dla zwierząt ?

Otrzymane drogą sublimacji produkty spożywcze charakteryzuje bardzo wysoka jakość - zachowują smak, zapach oraz pełną wartość odżywczą i biologiczną, tj. aminokwasy, witaminy czy enzymy.{_DALSZA_CZESC_UKRYTA}

Liofilizacja mięsa dla zwierząt - Wszystko, co musisz wiedzieć

Liofilizacja mięsa dla zwierząt to innowacyjny proces, który zdobywa coraz większą popularność wśród właścicieli zwierząt domowych. Dzięki tej metodzie, mięso zachowuje swoje wartości odżywcze, smak oraz strukturę, stając się idealnym wyborem dla osób dbających o zdrowie swoich pupili.

Zalety liofilizowanego mięsa dla zwierząt

1. **Długa trwałość:** Liofilizowane mięso może być przechowywane przez długi czas bez potrzeby chłodzenia, co czyni je wygodnym wyborem dla zapracowanych właścicieli.
2. **Zachowanie wartości odżywczych:** Dzięki liofilizacji, mięso minimalizuje utratę witamin, minerałów i innych składników odżywczych, co jest kluczowe dla zdrowia zwierząt.
3. **Naturalny smak:** Proces ten pozwala na zachowanie naturalnego smaku i aromatu mięsa, co jest niezwykle atrakcyjne dla zwierząt.
4. **Łatwość przechowywania i transportu:** Liofilizowane produkty są lekkie i kompaktowe, co ułatwia ich przechowywanie i transport, idealne na podróże i spacer.
5. **Bezpieczeństwo:** Liofilizacja nie eliminuje wszystkich bakterii i patogenów, ale hamuje ich rozwój poprzez usunięcie wilgoci.
6. **Brak konserwantów:** Liofilizacja pozwala na długotrwałe przechowywanie mięsa bez konieczności dodawania sztucznych konserwantów, co sprawia, że produkt jest bardziej naturalny i zdrowy.
7. **Zachowanie tekstury:** Mięso liofilizowane zachowuje swoją oryginalną teksturę po nawodnieniu, co może być ważne dla wybrednych zwierząt.
8. **Łatwość przygotowania:** Liofilizowane produkty są gotowe do podania po dodaniu wody, co czyni je wygodnym rozwiązaniem dla właścicieli.

-
9. **Wsparcie dla diety BARF:** Liofilizowane mięso doskonale nadaje się dla zwierząt na diecie BARF (Biologically Appropriate Raw Food), która promuje surowe, naturalne pożywienie.

Proces liofilizacji mięsa

1. **Zamrażanie:** Mięso jest zamrażane w bardzo niskiej temperaturze, zazwyczaj poniżej -40°C .
2. **Sublimacja:** Następnie mięso jest umieszczane w próżni, gdzie woda zawarta w mięsie przechodzi bezpośrednio ze stanu stałego w gazowy, omijając fazę ciekłą.
3. **Ostateczne suszenie:** Ostatni etap polega na usunięciu pozostałej wody z mięsa, co dodatkowo zwiększa jego trwałość.

Przykłady liofilizowanych produktów dla zwierząt

- **Liofilizowane kawałki mięsa:** Doskonałe jako przekąski lub dodatki do posiłków.
- **Liofilizowane podroby:** Bogate w wartości odżywcze, idealne dla zwierząt wymagających diety wysokobiałkowej.
- **Liofilizowane warzywa:** Świetne jako uzupełnienie diety, dodające niezbędnych witamin i minerałów.

Jak podawać liofilizowane mięso zwierzętom?

Liofilizowane mięso można podawać na sucho jako przekąskę lub nawilżyć wodą przed podaniem, aby przywrócić jego pierwotną strukturę. Jest to szczególnie ważne dla zwierząt, które preferują miękki pokarm.

Popularne marki liofilizowanych produktów

- **Stella & Chewy's:** Marka oferująca szeroki wybór liofilizowanych posiłków i przekąsek dla psów i kotów.
- **Primal Pet Foods:** Firma oferująca liofilizowane diety oparte na surowym mięsie.

Liofilizowane mięso dla zwierząt jest idealnym wyborem dla właścicieli, którzy chcą zapewnić swoim pupilkom najwyższą jakość żywienia. Produkty te są nie tylko zdrowe, ale także wygodne w użyciu i przechowywaniu, co czyni je doskonałym rozwiązaniem na co dzień.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą liofilizowanych produktów, które zapewnią Twojemu zwierzątkowi zdrową i smaczną dietę każdego dnia.

Liofilizowane Mięso dla Zwierząt - Zdrowa i Naturalna Karma

Liofilizowane mięso to innowacyjne rozwiązanie, które zachowuje pełnię wartości odżywczych, naturalny smak i strukturę produktu. Dzięki procesowi liofilizacji mięso staje się idealnym przysmakiem dla Twojego zwierzątko, który możesz wygodnie przechowywać i zabrać w podróż. Produkty te są wolne od sztucznych konserwantów, idealne dla diety BARF, a także zachowują naturalny aromat, który przyciągnie nawet najbardziej wybredne zwierzęta. Liofilizowane kawałki mięsa, podroby i warzywa to zdrowe i pełnowartościowe pożywienie, które wspiera zdrowie Twojego pupila na co dzień.

Co To Liofilizacja?

Liofilizowane mięso to innowacyjne rozwiązanie, które zachowuje pełnię wartości odżywczych, naturalny smak i strukturę produktu. Dzięki procesowi liofilizacji mięso staje się idealnym przysmakiem dla Twojego zwierzątko, który możesz wygodnie przechowywać i zabrać w podróż. Produkty te są wolne od sztucznych konserwantów, idealne dla diety BARF, a także zachowują naturalny aromat, który przyciągnie nawet najbardziej wybredne zwierzęta. Liofilizowane kawałki mięsa, podroby i warzywa to zdrowe i pełnowartościowe pożywienie, które wspiera zdrowie Twojego pupila na co dzień.