Dane aktualne na dzień: 08-11-2026 18:58

Link do produktu: https://naturalniezkotfina.pl/liofilizowany-filet-z-kurczaka-100-50g-dla-psa-p-105.html



LIOFILIZOWANY FILET Z KURCZAKA 100% 50G DLA PSA

Cena	**41,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**

Opis produktu

LIOFILIZOWANY FILET Z KURCZAKA - 100% MIĘSA

- **100% NATURALNY**
- **BEZ DODATKU ZBÓŻ**
- **BEZ DODATKU CUKRU**
- **LEKKOSTRAWNE**
- **ZE ŚWIEŻEGO MIĘSA**
- **NIE BRUDZI RĄK**

SKŁAD : LIOFILIZOWANY FILET Z KURCZAKA 100%

OPAKOWANIE : 50G

POLSKI PRODUCENT !!!

WYPRODUKOWANO W POLSCE !!!

Mięsna przekąska jest idealnym uzupełnieniem diety. Podana w formie smakołyku lub nagrody treningowej zawsze zaspokoi wybredne podniebienie.

Dzięki procesowi liofilizacji przekąski zachowują ponad 95% wartości odżywczych.

Pamiętaj ! aby Twój zwierzak miał zawsze dostęp do świeżej wody.

Przechowuj w szczelnie zamkniętym opakowaniu zapobiegającym dostaniu się wilgoci z powietrza.

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)
- finalnego dosuszania produktu.

Urządzenie, w którym przeprowadza się proces liofilizacji to liofilizator.

W wyniku przeprowadzonego procesu ponad 90% wody odparowuje i zostaje schwytana 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.

- **Skład analityczny:**
- **Białko surowe:** 79,9%
- **Tłuszcz surowy:** 4,8%
- **Popiół surowy:** 3%
- **Wilgotność:** 2%

Co To Liofilizacja?

Liofilizowane mięso dla zwierząt – zdrowie, smak i wygoda w jednym

Liofilizacja to sposób na to, by zachować wszystko, co najlepsze w mięsie – wartości odżywcze, smak i zapach – bez użycia konserwantów i bez obróbki termicznej. Dzięki temu powstaje lekka, trwała i naturalna karma, którą możesz zabrać wszędzie i przechowywać przez wiele miesięcy bez lodówki.

Proces polega na zamrożeniu mięsa i usunięciu z niego wody w warunkach próżni. Efekt? Czysty, aromatyczny produkt, który po dodaniu wody odzyskuje swoją pierwotną strukturę i smak. Idealnie sprawdza się jako codzienny posiłek, naturalna przekąska albo wsparcie dla diety BARF.

W naszej ofercie znajdziesz:

- **Liofilizowane kawałki mięsa** – świetne jako nagroda lub zdrowy dodatek do karmy.
- **Liofilizowane podroby** – bogate w witaminy i składniki odżywcze.
- **Liofilizowane warzywa** – lekkie, naturalne i pełne błonnika.

Liofilizowane produkty są lekkie, kompaktowe i gotowe do podania niemal od razu – wystarczy trochę wody, jeśli Twój pupil woli miękkie tekstury. Dzięki braku wilgoci bakterie nie mają warunków do rozwoju, a Ty zyskujesz pewność, że dajesz swojemu zwierzakowi to, co naprawdę zdrowe.

Nie musisz znać się na technologii – wystarczy, że wiesz, co dobre dla Twojego pupila. A **liofilizowane karmy dla psów** i **naturalne przekąski dla zwierząt** z Naturalnie z Kotfina to po prostu czysty skład i pełnia smaku – bez kompromisów.