



# Sok Z Imbiru Imbirowy Z Cytryną 100% Naturalny Bez Konserwantów NFC 1,5L

## Galeria Produktu



## Opis Produktu

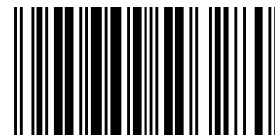
Sok Z Imbiru Imbirowy Z Cytryną 100% Naturalny Bez Konserwantów NFC 1,5L

\*Sok Z Imbiru Z Cytryną

Oferujemy naturalny sok imbirowy z cytryną, tłoczony na zimno, w 100% bez dodatku cukru i konserwantów. Intensywnie orzeźwiający, pełen naturalnych właściwości rozgrzewających i przeciwzapalnych. Sok z imbiru to doskonały wybór na codzienną dawkę zdrowia. Imbir, ceniony od wieków za swoje właściwości wspomagające trawienie oraz wzmacniające odporność, w połączeniu z cytryną tworzy naturalną energię, która pobudza i poprawia samopoczucie każdego dnia.

\*Imbir - Naturalny Elikzir Zdrowia i Energii

- ✓ Wspiera odporność organizmu dzięki właściwościom przeciwzapalnym i antybakteryjnym
- ✓ Poprawia trawienie, łagodząc dolegliwości żołądkowe i wspomagając metabolizm
- ✓ Działa rozgrzewająco, idealny na zimowe dni, wspiera krążenie i rozluźnia mięśnie
- ✓ Wspomaga detoksykację organizmu, pomagając w oczyszczaniu z toksyn
- ✓ Zawiera silne antyoksydanty, które wspierają zdrowie skóry i pomagają w walce z



wolnymi rodnikami

→ Skład:

Sok tłoczony na zimno z kłącza imbiru 95%, sok z cytryn 5%. Pasteryzowany.

→ Objętość netto: 1,5L

→ Warunki przechowywania:

Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu w temperaturze od 18 do 20°C. Po otwarciu spożyć w ciągu 21 dni – kranik musi być zalany sokiem, aby powietrze nie dostało się do środka. W przypadku dostania się powietrza do worka sok należy spożyć w ciągu 24h.

→ Termin przydatności do spożycia: 6 miesięcy

→ Sok wyciskany bezpośrednio z owoców: NFC (nie z koncentratu)

→ Bez dodatku cukru, konserwantów, barwników: zawiera jedynie cukry naturalnie występujące w składnikach

→ Przeciwwskazania: brak

→ Występujący osad jest zjawiskiem naturalnym: Sok może się rozwarstwić

→ Kraj pochodzenia owoców: Wietnam, Hiszpania

\*Tabela wartości odżywczych

#### WARTOŚĆ ODŻYWCZA

100ML - 250ML - \*%RWS

Energia: 47kJ 11kcal - 118kJ 28kcal - 1%

Tłuszcz: 0g - 0g - 0%

w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 0g - 0g - 0%

Węglowodany: 1,9g - 4,8g - 2%

w tym cukry: 1,1g - 2,8g - 3%

Białko: 0,7g - 1,8g - 4%

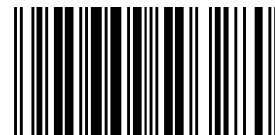
Sól: 0g - 0g - 0%

\*Skala smaku

kwaśny (zielony), słodki (pomarańczowy)

\*Kupując nasze produkty

otrzymujesz gwarancję Sadvit - nasze soki produkujemy na bieżąco, w małych



partiach. Masz gwarancję, że zawsze otrzymasz świeże produkty!

wspierasz polski rynek

wspierasz lokalnych rolników

otrzymujesz produkty w 100% naturalne

wspierasz rodzinną firmę

\*Instrukcja otwarcia kraniku

1 Usuń okrągłą perforację z kartonu i podnieś klapkę

2 Wyciągnij zawór i zablokuj go w dolnym zagłębieniu otworu w kartonie

3 Aby zdjąć plombę zabezpieczającą – obróć pierścień znajdujący się nad skrzydełkami zaworu o 90° w dowolną stronę

4 Aby czerpać sok podnieś do góry boczne skrzydełka zaworu

\*FAQ - częste pytania

Czy soki są wskazane dla osób dbających o linię?

Soki zawierają naturalne cukry występujące w owocach, ale mają niski indeks glikemiczny, przez co cukier jest przyswajany w mniejszych ilościach niż np. ze sztucznych napojów gazowanych. Niektóre soki wykazują działanie oczyszczające (aloes) i usprawniające metabolizm (malina) – te szczególnie polecane są osobom w procesie odchudzania.

Ile kg owoców/warzyw potrzeba do wyprodukowania 1l soku?

Do wyprodukowania 1l soku zużywamy około 1,7kg roślin. To oznacza, że w butelce 250ml znajduje się ponad 420g owoców!

Czy soki firmy Sadvit można rozcieńczać z wodą?

Jak najbardziej, to Ty decydujesz, jak smakują najlepiej!

Czy mogę dodać soki firmy Sadvit do herbaty?

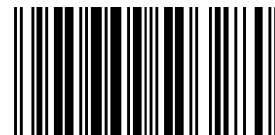
Jasne, polecamy m.in. sok z malin i czarnego bzu na zimne wieczory.

Czy soki firmy Sadvit można wykorzystać do win, nalewek, domowych syropów?

Oczywiście, nasze soki są wyprodukowane jedynie z owoców/warzyw, świetnie sprawdzą się jako dodatek do win, nalewek i domowych syropów.

W jakiej temperaturze powinny być przechowywane soki i smoothies?

Nasze soki i smoothies powinny być przechowywane w temperaturze 2-20 stopni C.



W jakiej temperaturze i jak długo pasteryzujemy nasze soki?

Nasze soki pasteryzujemy w temperaturze 82 stopni C przez 30 sekund, następnie są schładzane.

## Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Kod producenta	Sok Imbirowy Naturalny NFC Sadvit
Marka	Sadvit
Pojemność	1500
Nazwa handlowa	Sadvit
Rodzaj	sok
Cechy dodatkowe	niesiarkowane, niski indeks glikemiczny, niskotłuszczowe, odpowiednie dla diety ket
Produkt nie zawiera	antyzbrylaczy, barwników, cholesterolu, cukru, drożdży, glutenu, GMO, konserwantó
Waga produktu z opakowan 2	
EAN (GTIN)	5905669503280
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne