

Η συκιά είναι ίσως το τρίτο ιερότερο δέντρο της ελληνικής γης μετά την ελιά και το αμπέλι και ένα βασικό στοιχείο στην διατροφή των Ελλήνων από την αρχαιότητα. Κατά τον Ηρόδοτο, ο βασικός λόγος της εκστρατείας του Ξέρξη στην Ελλάδα ήταν να έχει πρόσβαση σε φρέσκα σύκα.

Τα σύκα που κρατάτε στα χέρια σας είναι βιοδυναμικής καλλιέργειας, μια διαδικασία οπού η Γη κατανοείται ως ζωντανός οργανισμός και η γεωργία ως πράξη που διεγείρει τις δυνάμεις οι οποίες επενεργούν στη φύση.

Αποξηραμένα χωρίς καμία χημική διεργασία, Τα βιολογικά ημίξερα σύκα μας διατηρούν μεγαλύτερο ποσοστό υγρασίας από τα συνηθισμένα της αγοράς και πιο ζωντανή την φυσική τους γεύση και άρωμα.

Είναι πλούσια σε σάκχαρα, πρωτεΐνες και αντιοξειδωτικές ουσίες, αυτός είναι και ο λόγος που ορειβάτες, πεζοπόροι, αλπινιστές κ.α. κουβαλάνε συχνά μαζί τους ξερά σύκα, καθώς η κατανάλωσή τους δίνει άμεσα ενέργεια στον ταλαιπωρημένο οργανισμό τους.

Tips

- Τα αποξηραμένα Σύκα τα συναντάμε συνήθως κομμένα στη μέση και αποξηραμένα στο ήλιο. Τα Βιολογικά Ημίξερα Σύκα μας είναι ολόκληρα, και συμπυκνώνουν την τριπλάσια γεύση και άρωμα με την μέθοδο αποξήρασης και συσκευασίας μας.
- Ιδανικά για: Υγιεινό σνακ, fingerfood σε πικνίκ ή και στο πρωινό σας, κομμένο σε μικρά κομμάτια και συνδυασμένο με δημητριακά, βρώμη ή το γιαούρτι σας.
- Ιδανικό για καταναλωτές που αντιμετωπίζουν δυσλειτουργία του παχέος εντέρου.
- Ως γλυκαντικό σε φουρνιστά, γλυκά ή και ενεργειακές μπάρες.
- Με μεγάλη συγκέντρωση σε φυσικές εδώδιμες ίνες, είναι ιδανικό για πρωτεϊνούχα shakes.



Συστατικά: Βιολογικά Σύκα

Χρόνος Ζωής: Ένα έτος

Διατροφική επισήμανση	100g
Ενέργεια	894 kJ/211 kcal
Λιπαρά	0,3g
Εκ των οποίων κορεσμένα	0,1g
Υδατάνθρακες	49,0g
Εκ των οποίων σάκχαρα	38,8g
Πρωτεΐνες	3,0g
Νάτριο	0,01g

REFRIGERATE AFTER OPENING

Χαρακτηριστικά Προϊόντος

- Χωρίς πρόσθετη ζάχαρη
- Μέγιστη διατήρηση υγρασίας και γεύσης
- Μέγιστη συντήρηση οργανοληπτικών συστατικών
- Ιδανικός χρόνος ζωής στο ράφι
- Απλά πλυμένο βιολογικό σύκο!

Προδιαγραφές

- Βιοδυναμικής καλλιέργειας
- Ελεγχόμενη διαδικασία ξήρασης
- Φυσικό Προϊόν

Χημική Επεξεργασία

- Χωρίς χημικά
- Χωρίς συντηρητικά
- Χωρίς άλλα πρόσθετα
- Χωρίς Αφλατοξίνες
- Χωρίς HMF

Δεδομένα

- Επειδή η ξήραση γίνεται σε ελεγχόμενους κλειστούς θαλάμους το προϊόν δεν επιβαρύνεται μικροβιακά, σε αντίθεση με ότι συμβαίνει με τα διαθέσιμα αποξηραμένα σύκα στην αγορά. Γι αυτό δεν απαιτείται η χρήση απεντομωτικών διαδικασιών.
- Με τις μεθόδους παραγωγής μας, έχουμε πλήρη έλεγχο της διαδικασίας ξήρασης, οπότε σας παρουσιάζουμε ένα τελικό προϊόν στο οποίο τα συστατικά είναι μόνο ο ίδιος ο καρπός
- Χημικές αναλύσεις πιστοποιούν την απουσία αφλατοξινών στα τελικά προϊόντα μας.

