







LYÖfeeling

CATÁLOGO PRODUCTOS LYÖFEELING		2023
CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0801001	B/. 75g LYÖFEELING RASPBÈRRY	18,70 €
<p>Frambuesa entera deshidratada por la técnica de la liofilización.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Frambuesa</p> <p><b>Uso:</b> Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo</p>		
0801002	B/. 50g LYÖFEELING STRAWBÈRRY	8,30 €
<p>Fresa cortada y deshidratada por la técnica de la liofilización.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Fresa</p> <p><b>Uso:</b> Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo</p>		
0801003	B/. 150g LYÖFEELING BLACKCÜRRANT	14,40 €
<p>Grosella negra entera deshidratada por la técnica de la liofilización.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Grosella negra.</p> <p><b>Uso:</b> Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo</p>		
0801004	B/. 100g LYÖFEELING PINEÄPPLÉ	16,80 €
<p>Piña cortada y deshidratada por la técnica de la liofilización.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Piña</p> <p><b>Uso:</b> Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo</p>		





LYÖfeeling

CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0801005	<b>B/. 100g LYÖFEELING MÄNGO</b>	14,60 €
<p>Mango cortado y deshidratado por la técnica de la liofilización. <b>Ingredientes:</b> Mango <b>Uso:</b> Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo</p>		
0801006	<b>B/. 150g LYÖFEELING BANÄNA</b>	11,25 €
<p>Plátano cortado y deshidratado por la técnica de la liofilización. <b>Ingredientes:</b> Plátano <b>Uso:</b> Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo</p>		
0801007	<b>B/. 100g LYÖFEELING SWEETCÖRN</b>	8,50 €
<p>Maíz en grano deshidratado por la técnica de la liofilización. <b>Ingredientes:</b> Maíz. <b>Uso:</b> Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo</p>		
0801008	<b>B/. 100g LYÖFEELING SPINÄCH</b>	13,05 €
<p>Espinaca cortada y deshidratada por la técnica de la liofilización. <b>Ingredientes:</b> Espinaca <b>Uso:</b> Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo</p>		



LYÖfeeling

0801009	<b>B/. 100g LYÖFEELING PEÄS</b>	8,25 €
<p>Guisante cortado y deshidratado por la técnica de la liofilización. <b>Ingredientes:</b> Guisante <b>Uso:</b> Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo</p>		
0801010	<b>B/. 100g LYÖFEELING MÜCILAGE</b>	18,60 €
<p>Mucílago de cacao deshidratado por la técnica de la liofilización. <b>Ingredientes:</b> Mucílago de cacao <b>Uso:</b> Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo</p>		
0801011	<b>B/. 50g LYÖFEELING FIG</b>	8,50 €
<p>Higo cortado y deshidratado por la técnica de la liofilización. <b>Ingredientes:</b> Higo <b>Uso:</b> Se puede utilizar directamente en el acabado de platos salados y dulces, en la elaboración de bombones y galletas o rehidratarlos para conseguir la textura y melosidad deseadas en diferentes preparaciones. También se pueden consumir solos o mezclados con leche o yogur. Usar directamente, hidratarlos con agua, o si se desea, triturar para conseguir un fino polvo</p>		