



CAT	TÁLOGO PRODUCTOS LYÖFEELING	2023
CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0801001	B/. 75g LYÖFEELING RASPBËRRY	18,70 €
Frambuesa ente Ingredientes: Fr Uso: Se puede elaboración de la deseadas en difi con leche o yog conseguir un fin	CONTROL OF THE STATE OF THE STA	
0801002	B/. 50g LYÖFEELING STRAWBËRRY	8,30 €
Fresa cortada y deshidratada por la técnica de la liofilización.  Ingredientes: Fresa  Uso: 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		Strawberry The me of all all and all all all all all all all all all al
0801003	B/. 150g LYÖFEELING BLACKCÜRRANT	14,40 €
Grosella negra entera deshidratada por la técnica de la liofilización.  Ingredientes: Grosella negra.  Uso: 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		Blackcurrant Name the shall be used  THE STATE OF THE STA
0801004	B/. 100g LYÖFEELING PINEÄPPLE	16,80€
Piña cortada y deshidratada por la técnica de la liofilización.  Ingredientes: Piña  Uso: 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		Pineapple  Winest State Control  Winest Stat





CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0801005	B/. 100g LYÖFEELING MÄNGO	14,60 €
Mango cortado y deshidratado por la técnica de la liofilización.  Ingredientes: Mango Uso: 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		Mango Summation of the Control of th
0801006	B/. 150g LYÖFEELING BANÄNA	11,25 €
Plátano cortado y deshidratado por la técnica de la liofilización.  Ingredientes: Plátano  Uso: 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		Banana Banana Imministratura E. E. E. S. E.
0801007	B/. 100g LYÖFEELING SWEETCÖRN	8,50 €
Maíz en grano deshidratado por la técnica de la liofilización.  Ingredientes: Maíz.  Uso: 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		Sweet corn territoria  Single
0801008	B/. 100g LYÖFEELING SPINÄCH	13,05 €
Espinaca cortada y deshidratada por la técnica de la liofilización.  Ingredientes: Espinaca  Uso: 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		Spinach Spinac





0801009	B/. 100g LYÖFEELING PEÄS	8,25€
Guisante cortado y deshidratado por la técnica de la liofilización.  Ingredientes: Guisante  Uso: 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		Cago the analysis of the Cago the Analysis of the Cago the Analysis of the Cago the
0801010	B/. 100g LYÖFEELING MÜCILAGE	18,60 €
Mucílago de cacao deshidratado por la técnica de la liofilización.  Ingredientes: Mucílago de cacao  Uso: 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		Muchanian Musical Section (Control of Control of Contro
0801011	B/. 50g LYÖFEELING FÏG	8,50€
Higo cortado y deshidratado por la técnica de la liofilización.  Ingredientes: Higo  Uso: 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		September 1