

SOK Z LIMONKI PAMIR 300ML

CENA: **14,00** PLN

CZAS WYSYŁKI: 48H

PRODUCENT: PAMIR

KOD EAN: 4250368104674



OPIS PRZEDMIOTU

SOK Z LIMONKI 300ML OD FIRMY PAMIR

SOK Z LIMONKI 300ML OD FIRMY PAMIR JEST W 100% NATURALNY, WYTWORZONY Z LIMONEK NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI, NIE ZWIERA KONSERWANTÓW, BARWNIKÓW.

NASZ SOK Z LIMONKI JEST SILNIE SKONCENTROWANY I ZAWIERA TYLKO SOK ZE ŚWIEŻYCH LIMONEK.

LIMONKA ZWANA W IRANIE „PERSIAN LIME” TO **HYBRYDA CYTRUSOWA I HYBRYDA TRIPLOIDALNA**. JEST KRULOWĄ WSZYSTKICH LIMONEK O ORZEŻWIAJĄCYM SŁODKO-GORZKIM ZAPACHU. ŻÓŁTO-ZIELONY MIĄŻSZ O SPECJALNEJ STRUKTURZE TKANINY JEST SOCZYSTY I KWAŚNY.





CZY ZNASZ CUD ZWANY SOKIEM Z CYTRYNY?

SOK Z LIMONKI DZIAŁA ANTYPAKTERYJNIE, PRZECIWWIRUSOWO, WZMACNIA SYSTEM OBRONNY ORGANIZMU, OBNIŻA WAGĘ, TRAWI I OCZYSZCZA WĄTROBĘ. CYTRYNA ZAWIERA WIELE SOLI I ZWIĄZKÓW, TAKICH JAK **KWAS CYTRYNOWY, WAPŃ, MAGNEZ, WITAMINA C, FLAWONOIDY, PEKTYNY I LIMONEN**, KTÓRE WZMACNIAJĄ UKŁAD ODPORNOŚCIOWY ORGANIZMU I ZWALCZAJĄ INFЕКCJE.

WŁAŚCIWOŚCI SOKU Z CYTRYNY

NAJWAŻNIEJSZĄ RZECZĄ, NA KTÓRĄ KONSUMENT POWINIEN ZWRÓCIĆ UWAGĘ, JEST NATURALNY KOLOR SOKU Z CYTRYNY, KTÓRY ZGODNIE ZE STANDARDEM GENERALNEJ DYREKCJI DS. STANDARDÓW IRANU JEST **ŻÓŁTY LUB BURSZTYNOWY**, A INNE JEGO WŁAŚCIWOŚCI, W TYM NATURALNY SMAK CYTRYNY, **LEKKO GORZKA KWAŚNOŚĆ** SPOWODOWANA OLEJKAMI ETERYCZNYMI W SKÓRZE.

OLEJKI ETERYCZNE W SKÓRZE, KTÓRE DOSTAJĄ SIĘ DO SOKU Z CYTRYNY PO WYCIŚNIĘCIU, MAJĄ WIELE WŁAŚCIWOŚCI **ANTYSEPTYCZNYCH**, A TAKŻE ZACHOWUJĄ OCHRONNĄ ZAWARTOŚĆ WITAMINY C.

INNĄ CECHĄ CHARAKTERYSTYCZNĄ NATURALNEGO SOKU Z CYTRYNY JEST JEGO **ZAPACH** KTÓRY POWINIEN MIEĆ NATURALNY KWAŚNY ZAPACH CYTRYNY. ROZPUSZCZAJĄ SIĘ W NIM INNE CIAŁA STAŁE. NIESTETY LUDZIE UWAŻAJĄ, ŻE IM MNIEJ W SOKU CYTRYNOWYM TYM LEPIEJ. STANDARDOWO NIE POWINNO TO BYĆ CO NAJMNIEJ 8 GRAMÓW NA LITR, A ZALEŻY OD JAKOŚCI CYTRYNY I NATURALNOŚCI SOKU Z CYTRYNY.





KILKA WSKAZÓWEK

- SPOŻYWAJĄC TEN NAPÓJ, ORGANIZM MOŻE ZASPOKOIĆ SWOJE **CODZIENNE** ZAPOTRZEBOWANIE NA **WITAMINĘ C**.
- NIE NALEŻY DODAWAĆ DO NIEGO DODATKÓW, TAKICH JAK CUKIER CZY MIÓD, PONIEWAŻ ZWIĘKSZY TO JEGO KALORYCZNOŚĆ.
- ZALECA SIĘ STOSOWANIE SŁOMKI, ABY ZMNIJSZYĆ JEJ KWASOWOŚĆ I NIE DOPUŚCIĆ DO JEJ DESTRUKCYJNEGO WPŁYWU NA SZKLIWO ZĘBÓW.

WŁAŚCIWOŚCI SOKU Z CYTRYNY W TRAWIENIU

KWAS W ŻOŁĄDKU PRZYSPIESZA ROZKŁAD POKARMU, DLATEGO ŻOŁĄDEK CZŁOWIEKA JEST PEŁEN KWASU. ISTNIEJE ODWROTNA ZALEŻNOŚĆ MIĘDZY WIEKIEM A ILOŚCIĄ KWASU ŻOŁĄDKOWEGO, A STARZENIE SIĘ PROWADZI DO OBNIŻENIA POZIOMU KWASU ŻOŁĄDKOWEGO. W REZULTACIE ORGANIZM KAŻDEJ OSOBY POTRZEBUJE **SUPLEMENTÓW**, ABY ZREKOMPENSOWAĆ TĘ REDUKCJĘ. KWASY ZAWARTE W CYTRYNACH, TAKIE JAK KWAS ŻOŁĄDKOWY, SĄ DOBRE DO ROZKŁADANIA ŻYWNOŚCI. **DLATEGO PICIE SOKU Z CYTRYNY MOŻE POMÓC ZREKOMPENSOWAĆ TEN SPADEK.**



FAKTY ŻYWIENIOWE:

CYTRYNY TO OWOCE PEŁNE SKŁADNIKÓW ODŻYWCZYCH. SOK Z CYTRYNY ZAWIERA **WITAMINĘ C**, KOMPLEKS, **WAPŃ**, **ŻELAZO**, **MAGNEZ**, **POTAS** I **BŁONNIK**.

- WZMOCNIJ UKŁAD ODPORNOŚCIOWY

PRZYJMOWANIE WITAMINY C TO JAK ZASILANIE BATERIJNE SAMOCHODU BEZ PRĄDU! SOK Z CYTRYNY JEST BOGATY W TĘ WITAMINĘ. KIEDY JESTEŚ NIESPOKOJNY, JEDNĄ Z PIERWSZYCH RZECZY, KTÓRE ORGANIZM TRACI, JEST ILOŚĆ WITAMINY C DOSTĘPNEJ DLA TWOJEGO UKŁADU ODPORNOŚCIOWEGO; Z TEGO POWODU EKSPERCI ZALECAJĄ PRZYJMOWANIE WIĘKSZEJ ILOŚCI WITAMINY C W STRESUJĄCE DNI.

- NIEZWYKŁE ŹRÓDŁO POTASU

KWAŚNA CYTRYNA JEST BOGATA W POTAS, KTÓRY JEST DOBRY DLA ZDROWIA SERCA, FUNKCJI MÓZGU I UKŁADU NERWOWEGO. WARTO WIEDZIEĆ, ŻE KWAŚNE CYTRYNY **MAJĄ WIĘCEJ POTASU** NIŻ JABŁKA I WINOGRONA.

- WŁAŚCIWOŚCI SOKU Z CYTRYNY NA WĄTROBE

SOK Z CYTRYNY NIE TYLKO POMAGA ODTRUĆ WĄTROBE, ALE TAKŻE DBA O INNE NARZĄDY ORGANIZMU, ABY NIE ULEGŁY USZKODZENIU. ZALECA SIĘ WYMIESZAĆ JEDNĄ ŁYŻKĘ OLIWY Z OLIWEK I JEDNĄ ŁYŻKĘ SOKU Z CYTRYNY NA PUSTY ŻOŁĄDEK PRZED ŚNIADANIEM.

- WŁAŚCIWOŚCI SOKU Z CYTRYNY NA SKÓRĘ

ABY LECZYĆ TRĄDZIK, ROZCIENiczć trochę świeżego soku z cytryny wodą i nałożyć go na dotknięty obszar wacikiem. Po 15 minutach umyj skórę zimną wodą. Regularne stosowanie soku z cytryny jest

BARDZO PRZYDATNE W POPRAWIE TRĄDZIKU. PONADTO MOŻESZ CODZIENNIE PIĆ SZKŁANKĘ ŚWIEŻEGO SOKU Z CYTRYNY, ABY OCZYŚCIĆ UKŁAD WEWNĘTRZNY. TO ZAPEWNI CI PROMIENNĄ SKÓRĘ BEZ TRĄDZIKU.

SPOSÓB UŻYCIA:

ABY PRZYGOTOWAĆ TEN PRZYDATNY NAPÓJ, DODAJ **3 ŁYŻKI SOKU Z CYTRYNY DO SZKŁANKI LETNIEJ WODY**. MOŻESZ RÓWNIEŻ DODAĆ DO NIEGO TROCHĘ MIODU. KWAS CYTRYNOWY ZAWARTY W SOKU Z CYTRYNY JEST ZNANY JAKO NATURALNY WYBIELACZ. JEGO WŁAŚCIWOŚCI WYBIELAJĄCE SPRAWIAJĄ, ŻE SKÓRA STAJE SIĘ JAŚNIEJSZA.

- WPŁYW SOKU Z CYTRYNY NA UTRATĘ WAGI

EKSPERCI ODKRYLI, ŻE SPOŻYWANIE WODY Z CYTRYNĄ ZMNIEJSZA WAGĘ I SPALA TŁUSZCZ W ORGANIZMIE. PONADTO NAPÓJ TEN JEST NISKOKALORYCZNY, ORZEŻWIAJĄCY I WZMACNIAJĄCY UKŁAD ODPORNOŚCIOWY. KALORIE W TYM NAPOJU TO MAKSYMALNIE 11 KCAL.

SOK Z CYTRYNY NALEŻY SPOŻYWAĆ W RAMACH REGULARNEJ DIETY Z KONTROLOWANĄ KALORYCZNOŚCIĄ, A JEDNOCZEŚNIE PEŁNOWARTOŚCIOWYM I NIEZBĘDNYM DLA ZDROWIA ORGANIZMU SUBSTANCJAMI. DIETA POWINNA OBEJMOWAĆ RÓŻNORODNE BŁONNIK, W TYM WARZYWA, CAŁE OWOCE I ROŚLINY STRĄCZKOWE, NISKOTŁUSZCZOWE BIAŁKO I REGULARNE ĆWICZENIA PRZEZ PÓŁ GODZINY DZIENNIE.



WŁAŚCIWOŚCI:

- **WAGA PRODUKTU:** 0,420 KG
- **OBJĘTOŚĆ NETTO:** 300 ML
- **OPAKOWANIE:** BUTELKA SZKLANA
- **WYMIARY:** 240 × 65 × 65 MM
- **SKŁAD:** SOK Z LIMONKI, PIROSIARCZYN SODU DO 0,025% (JAKO PRZECIWUTLENIACZ)
- **POCHODZENIE PRODUKTU:** IRAN
- **WARUNKI KONSERWACJI:** PRZECHOWYWAĆ W CHŁODNYM, CIEMNYM MIEJSCU, PO OTWARCIU W LODÓWCE.

WARTOŚCI ODŻYWCZE W 100G

- WARTOŚĆ ENERGETYCZNA (KCAL): 117KJ / 28 KCAL
- TŁUSZCZ: 0G - ZIELONY
- TŁUSZCZOWE NASYCONY: 0G
- WĘGLOWODANY: 6,5 G
- W TYM CUKIER: 1,75G
- BIAŁKO: 0,4G
- SÓL: 0G



ORYGINALNY SOK Z LIMONKI

- KOLOR

ZGODNIE ZE STANDARDEM GENERALNEJ DYREKCJI DS. STANDARDÓW IRANU NATURALNY SOK Z CYTRYNY POWINIEN MIEĆ KOLOR ŻÓŁTY LUB BURSZTYNOWY, A TAKŻE INNĄ CECHĄ, NA KTÓRĄ NALEŻY ZWRÓCIĆ UWAGĘ JEST NATURALNY SMAK SOKU Z CYTRYNY, KTÓRY JEST LEKKO GORZKO-KWAŚNY, TA GORYCZ JEST SPOWODOWANA DO OLEJKÓW ETERYCZNYCH W SKÓRCIE CYTRYNY, KTÓRE MOGĄ WYNOŚIĆ 0,5 GRAMA NA LITR. TE OLEJKI ETERYCZNE, KTÓRE DOSTAJĄ SIĘ DO SOKU Z CYTRYNY PODCZAS SOKU Z CYTRYNY, MAJĄ WŁAŚCIWOŚCI ANTYSEPTYCZNE, A TAKŻE POMAGAJĄ ZACHOWAĆ WIĘCEJ WITAMINY C W SOKU Z CYTRYNY.

- ZAPACH

KOLEJNĄ CECHĄ, NA KTÓRĄ NALEŻY ZWRÓCIĆ UWAGĘ JEST ZAPACH, ŻE ZAPACH SOKU Z CYTRYNY POWINIEN MIEĆ CAŁKOWICIE NATURALNY ZAPACH KWAŚNEJ CYTRYNY. ROZPUSZCZALNE SUBSTANCJE STAŁE ZGODNIE Z NORMĄ POWINNY WYNOŚIĆ 8 GRAMÓW NA LITR I NIE MA MAKSIMUM, A TO ZALEŻY OD JAKOŚCI CYTRYNY I NATURALNOŚCI SOKU Z CYTRYNY.

- **OSAD NA DNIĘ SZKLANKI**, PONIEWAŻ SOK Z CYTRYNY MA WŁAŚCIWOŚCI ZAWIESINOWE, TA WŁAŚCIWOŚĆ JEST CAŁKOWICIE **NATURALNA** I ZGODNIE Z NORMĄ DOPUSZCZA SIĘ DO 5%.



JAK WYGLĄDA PROCES PRODUKCJI SOKU Z CYTRYN?

NAJPIERW CYTRYNY PRZECHODZĄ PRZEZ JEDNOSTKĘ KONTROLI JAKOŚCI, SĄ **BADANE I KONTROLOWANE**. JEŚLI

CYTRYNY SĄ JAKOŚCIOWO ZATWIERDZONE, ZOSTANĄ POSORTOWANE I UMYTE PRZEZ WYCIĄG CYTRYNOWY. POSORTOWANE I UMYTE CYTRYNY TRAFIAJĄ DO KRUSZARKI, GDZIE CYTRYNY SĄ CIĘTE. NASTĘPNIE CYTRYNA PRZECHODZI PRZEZ PRASY 1 I 2 I TRAFIAJĄ DO FINISHERA.



NASTĘPNIE DOCHODZI ODPOWIEDNIO DO **PODGRZEWACZA** I **ODGAZOWYWACZA** LUB EKSTRAKTORA GAZU. ABY UZYSKAĆ JEDNORODNOŚĆ, SOK Z CYTRYNY TRAFIA DO HOMOGENIZATORA. SOK Z CYTRYNY JEST NASTĘPNIE PASTERYZOWANY I SCHŁADZANY PO PRZEJŚCIU PRZEZ PŁYTĘ KLIMATYZATORA.

WYTWORZONY SOK Z CYTRYNY JEST GOTOWY DO PAKOWANIA PO PRZEPROWADZENIU **TESTÓW JAKOŚCI** I OSTATECZNEJ AKCEPTACJI.

TESTY PRZEPROWADZONE NA SOKU Z CYTRYNY OBEJMUJĄ KOLOR, SMAK, ZAPACH, CIAŁO OBCE, WYGLĄD, LICZBĘ BRIXA, GĘSTOŚĆ, KWASOWOŚĆ, SUCHY EKSTRAKT, POPIÓŁ CAŁKOWITY, POPIÓŁ Z ROZPUSZCZALNIKA PET, INDEKS BIAŁKA I FORMALINY.