Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 21:37

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/mrowisko-1kg-p-65.html



Mrowisko 1kg

Cena	**135,00 zł**

Opis produktu

□□ Mrowisko 1kg - chrupiące płatki z prawdziwym miodem.

Mrowisko 1kg to porcja na 8-15 osób - idealna na większe rodzinne spotkania ☕□□□□□□□. Kruche, słodkie i lekkie - to właśnie sprawia, że mrowisko zachwyca smakiem i wyglądem. Tradycyjny przysmak z roku na rok zdobywa coraz większą popularność, śmiało konkurując z sękaczem! □□

□□ Prawdziwy miód, nie zamienniki.

Na rynku trudno znaleźć mrowisko z prawdziwym miodem. Większość producentów używa sztucznych zamienników, ponieważ naturalny miód ma tendencję do gęstnienia i nie nadaje się do masowego zastosowania. My jako jedyni stosujemy wyłącznie prawdziwy miód wielokwiatowy □□. Każda porcja miodu jest precyzyjnie odważana i delikatnie podgrzewana, aby zachować naturalną płynność i aromat. Dla osób z uczuleniem na miód możemy na życzenie przygotować wersję z zamiennikiem.

□□ Ręczna produkcja - podlaska jakość.

Nie stosujemy sztucznych dodatków, nie produkujemy masowo, a każdy wypiek powstaje z najwyższą starannością.
Mrowisko 1kg to autentyczny regionalny deser, który wyróżnia się jakością i tradycyjnym smakiem.

□ Skład.

□ mąka pszenna □□,
□ jajka, masło, cukier, śmietana,
□ odrobina spirytusu □□ - dzięki niemu płatki są lekkie i chrupiące,
□ miód wielokwiatowy □□,
□ mak •, rodzynki □□, płatki migdałów □□.

□□ Wolisz bez maku, rodzynek lub migdałów?

Wpisz uwagę przy zakupie w „Komentarz do produktu" - przygotujemy mrowisko według Twoich preferencji.

□□ Jak wygląda mrowisko?

Mrowisko składa się z mnóstwa cienkich płatków kruchego ciasta □□, smażonych na głębokim tłuszczu na złoty kolor i układanych warstwowo w kopiec □. Każda warstwa jest oblana naturalnym miodem □□, co sprawia, że deser jest delikatnie kleisty i aromatyczny. Dopełnieniem smaku są mak •, rodzynki □□ i płatki migdałów □□. Całość wygląda jak prawdziwe mrowisko - stąd nazwa □□.

□□ Historia i tradycja.

Mrowisko, znane na Litwie jako skruzdėlynas, dawniej gościło na weselach □□, chrzcinach □□ i świątecznych stołach □□. Było podawane w domach szlacheckich □□, a z czasem stało się częścią lokalnej tradycji Podlasia. Dziś prawdziwe mrowisko z naturalnym miodem to rzadkość - większość producentów korzysta z zamienników.

□□ Zamówienie i wysyłka.

Mrowisko 1kg przygotowujemy ręcznie po złożeniu zamówienia - bez magazynowania. Pakujemy w folię bąbelkową i karton 5-warstwowy, wysyłamy w Polsce i za granicę □□.

□□ Niepowtarzalna chrupkość, naturalna słodycz miodu i wyjątkowa forma sprawiają, że mrowisko to więcej niż deser - to symbol podlaskiej kuchni! □□ □

Przechowywanie

Mrowisko przechowuj w temperaturze pokojowej, pod przykryciem. Nasze ciasto zachowuje świeżość przez 2-3 tygodnie.