

<https://yaylalezzeti.com>

Tarsus'un geleneksel lezzetlerinden biri olan ev yapımı doğal incir reçeli, katkı maddesi içermeyen, glikozsuz ve lifli yapısıyla kahvaltı sofralarınıza eşsiz bir tat katıyor. Bu özel reçel, olgun incirlerin özenle işlenmesiyle hazırlanır ve cam kavanozlarda sunulur.



Doğal İçerik ve Geleneksel Üretim

- **İçindekiler:** Olgun incir, su ve şeker.
- **Katkı Maddesi:** Hiçbir katkı maddesi, koruyucu veya renklendirici içermez.
- **Üretim Yöntemi:** Geleneksel yöntemlerle, el işçiliğiyle üretilmiştir.



Lezzet ve Kullanım

- **Lezzet Profili:** Yoğun incir aroması ve doğal tatlılık.
- **Kullanım Alanları:** Kahvaltılarda ekmeğin üzerine sürülerek tüketilebilir.
- **Sunum Önerisi:** Peynir tabaklarında eşlikçi olarak veya tatlı sunumlarında özel bir dokunuş olarak kullanılabilir.



Sağlık Faydaları

- **Lif İçeriği:** Yüksek lif oranı sayesinde sindirimi hızlandırır ve bağırsak sağlığını destekler.
- **Enerji Kaynağı:** Vücuda kuvvet ve enerji verir, halsizliği giderir.
- **Bağışıklık Desteği:** Öksürük ve boğaz ağrılarına iyi gelir, nezle ve bronşite karşı faydalıdır.



Ambalaj ve Saklama

- **Ambalaj:** Cam kavanozda sunulur, doğallığı ve şıklığıyla dikkat çeker.
- **Saklama Koşulları:** Serin ve kuru bir yerde muhafaza edilmesi önerilir.