



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI
GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26
15-113 BIAŁYSTOK
NIP 5422782393
TEL 606382944
KALIOO321@GMAIL.COM

Dane aktualne na dzień: 19-05-2024 21:59

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/ananas-liofilizowany-kawalki-20g-p-2321.html>



ANANAS LIOFILIZOWANY KAWAŁKI 20g

Cena	8,39 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666915191
Producent	Natural Expert

Opis produktu

ANANAS LIOFILIZOWANY KAWAŁKI 20g

Składniki: Ananas liofilizowany 100%

Liofilizacja to proces usuwania wody z owoców. Poprzez zamrożenie ich w temperaturze -50°C za pomocą obniżonego ciśnienia. Następnie przeprowadzana jest sublimacja kryształków lodu, która polega na przechodzeniu lodu natychmiast w parę wodną, z pominięciem fazy stanu ciekłego. Kolejny etap to dosuszanie w temperaturze $40-50^{\circ}\text{C}$.

Szacuje się, że liofilizat jest w 95% pierwotnym surowcem, dzięki temu, że proces odbywa się w sterylnych warunkach, bez jakichkolwiek dodatków czy konserwantów. Liofilizaty są przy okazji oczyszczane z bakterii, które mogą być obecne w świeżym surowcu.

Ananasy Liofilizowane zachowują swój kolor oraz aromat, a co najważniejsze w procesie konserwacji poprzez suszenie ze stanu mrożonego, utrzymują pełnię wartości odżywczych. Dostarczają niemal 100% białka, tłuszczu, węglowodanów i składników mineralnych co świeże owoce.

Ananas liofilizowany to naturalny, bez konserwantów, wzmacniaczy smaku i bez dodatku cukru owoc dostępny przez cały rok. Bez mycia, obierania, gotowy do spożycia, zawsze wtedy, gdy masz na niego chęć.

Liofilizowane owoce można spożywać wprost z opakowania. Świetnie nadają się także do m.in.: owsianki, lodów, ciast, naleśników, kaszek, herbaty oraz do dekoracji wypieków i deserów.

Wartość odżywcza w 100g produktu:

- wartość energetyczna 1495 kJ / 353 kcal
- tłuszcz 0,7 g
- w tym kwasy tłuszczowe 0,1 g
- węglowodany 88 g
- w tym cukry 66 g
- błonnik 9,4 g
- białko 3,4 g

Kraj pochodzenia: Kostaryka

Masa netto: 20 g

Producent: Natural Expert

P.P.H. Kamil Chojnowski
info@naturalexpert.pl

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać alergeny:
sezam, orzechy, gluten, seler, gorczyca

Warunki przechowywania:

Przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu.



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIOO321@GMAIL.COM

Wartość odżywcza w 100g produktu

- wartość energetyczna 0 kcal - tłuszczu tym kwasy tłuszczowe nasycone - węgl

Często zadawane pytania

Co to znaczy niepasteryzowane?

Często pasteryzujemy swoje słoiki z domowymi konfiturami. Wiemy, że to sposób na wekowanie i ochronę zawartości przed bakteriami. Pasteryzowanie jednak bardzo często wykorzystują na bardzo dużą skalę producenci orzechów. Stosują swoje wielkie piece nie tylko do zabicia bakterii, ale także drobnoustrojów, i wypalają wręcz też inne zanieczyszczenia zebrane razem z orzechami. Jeśli chodzi o np. migdały, zmieniają one swoją zawartość witamin (które jak wiemy -ciepła się boją) ale bardziej szkodliwe dla nich i innych orzechów jest to, że pasteryzacja zamienia korzystne dla organizmu zawarte w nich oleje na mniej bogate w wartości a sporadycznie nawet na szkodliwe dla naszego zdrowia.

Z praktycznie każdego rodzaju orzechów, powstają niezwykle wartościowe zdrowotnie -oleje tłoczone na zimno. Z orzechów pasteryzowanych, tłocząc najlepszymi dostępnymi metodami powstają tylko oleje kosmetyczne. Pasteryzacja jest dobra w wielu dziedzinach naszego życia, np w sokach, czy przetworach bez cukrowych. Należy unikać tego typu zwrotu przy orzechach, ponieważ służy tylko szybkiemu i tanemu pozbyciu się wielu problemów ich producentom. Konsumenci orzechów pasteryzowanych zadowoleni ze smaku, często nie zdają sobie sprawy o ich zubożałych wartościach.