



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26
15-113 BIAŁYSTOK
NIP 5422782393
TEL 606382944
KALIO0321@GMAIL.COM

Dane aktualne na dzień: 02-12-2021 02:04

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/aronia-naturalna-suszona-bez-cukru-1kg-p-631.html>



ARONIA NATURALNA SUSZONA BEZ CUKRU 1kg

Cena	24,24 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666907066
Producent	NATURAL EXPERT

Opis produktu

ARONIA NATURALNA SUSZONA BEZ CUKRU 1 kg

Składniki: Aronia suszona

Suszone owoce aronii to małe delikatnie cierpkie, o ciemnej barwie owoce, które można spotkać w postaci soku, suszonych owoców czy konfitur. Dla osób czerpiących przyjemność z poznawania ciekawych smaków polecane jest dodawanie owoców do herbat, ciast i innych deserów. Często też możemy spotkać nalewki ze świeżych, jak i suszonych owoców aronii.

Zaparzanie: 20 g suszonych owoców aronii zalać szklanką wrzącej wody i gotować na bardzo małym ogniu przez 20 minut. Przecedzić. Wywar wypić w ciągu dnia w 2-3 równych dawkach (przechowywać w ciemnym miejscu).

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

- Wartość energetyczna: 325 kcal / 1373 kJ
- Tłuszcz: 3,2 g
 - w tym kwasy nasycone: 0,3 g
- Węglowodany: 66 g
 - w tym cukry: 28 g
- Białko: 3,7
- Sól: 1g

Kraj pochodzenia: Polska

Masa netto: 1 kg

Producent:

NATURAL EXPERT
PPH 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.

Wartość odżywcza w 100g produktu



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26
15-113 BIAŁYSTOK
NIP 5422782393
TEL 606382944
KALIO0321@GMAIL.COM

Wartość odżywcza w 100g produktu:

Wartość energetyczna: 325 kcal / 1373 kJ

Tłuszcz: 3,2 g

w tym kwasy nasycone: 0,3 g

Węglowodany: 66 g

w tym cukry: 28 g

Białko: 3,7

Sól: 1g

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.