



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: 18-05-2024 08:24

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/banan-liofilizowany-plasterki-100g-p-2474.html>



BANAN LIOFILIZOWANY PLASTERKI 100g

Cena	20,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666916549
Producent	Natural Expert

Opis produktu

BANAN LIOFILIZOWANY PLASTERKI 100g

Składniki: banan liofilizowany pokrojony w plasterki.

Banan liofilizowany w formie plasterków to wyjątkowa przekąska, która zachwycą swoim intensywnym smakiem i chrupkością. Nasze plasterki bananów zostały poddane zaawansowanej technologii liofilizacji, która pozwala na zachowanie wszystkich naturalnych składników odżywczych, smaku i aromatu świeżego owocu. Proces liofilizacji polega na zamrażaniu bananów, a następnie usuwaniu wilgoci w niskich temperaturach, co sprawia, że owoce zachowują swoje właściwości odżywcze w najlepszym stanie.

Banan liofilizowany to doskonała alternatywa dla tradycyjnych słodczy, będąca źródłem naturalnych witamin, minerałów i błonnika.

Chrupce, lekkie i pełne smaku plasterki bananów są idealnym dodatkiem do musli, płatków śniadaniowych, deserów, lodów czy sałatek owocowych. Możesz również spożywać je jako samodzielną przekąskę, gdy potrzebujesz szybkiego zastrzyku energii i witamin.

Nasze banany liofilizowane w formie plasterków są wolne od dodatków chemicznych, konserwantów i sztucznych barwników, co sprawia, że są nie tylko smaczne, ale także zdrowe i naturalne. Dzięki swojej trwałości i łatwości przechowywania są doskonałym rozwiązaniem dla osób aktywnych, podróżujących lub dbających o zdrową dietę.

Spróbuj naszych bananów liofilizowanych w formie plasterków i odkryj smak natury w najlepszym wydaniu!

Wartość odżywcza w 100g produktu:

- wartość energetyczna 1465 kJ / 348 kcal
- tłuszcz 6,2 g
- w tym kwasy tłuszczowe 0,44 g
- węglowodany 86 g
- w tym cukry 40 g
- błonnik 6,2 g
- białko 3,6 g
- sól 1 g

Kraj pochodzenia: Gwatemala

Masa netto: 100 g

Producent: Natural Expert

P.P.H. Kamil Chojnowski

info@naturalexpert.pl.



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIOO321@GMAIL.COM

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

- wartość energetyczna 0 kcal - tłuszczw 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, tłoczac 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.