



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 05:22

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/czarne-porzeczki-suszone-owoce-bez-cukru-250g-p-1732.html>



CZARNE PORZECZKI SUSZONE OWOCE BEZ CUKRU 250g

Cena	21,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666902399
Producent	Natural Expert

Opis produktu

CZARNE PORZECZKI SUSZONE OWOCE BEZ CUKRU 250 g

Składniki: owoc czarnej porzeczki bez cukru.

Odkryj Wyjątkową Świeżość w Każdym Kęsie: Suszone Czarne Porzeczki Bez Cukru

Wyobraź sobie pierwszy kęs... , intensywnie owocowe, i pełne witamin. To właśnie czeka na Ciebie w naszych suszonych czarnych porzeczkach bez cukru. Oferując najwyższą jakość i wyjątkowy smak, stworzone zostały po to, by Twoje podniebienie doświadczyło prawdziwej eksplozji smaku.

****Naturalna Świeżość, Bez Dodatku Cukru:****

Wiesz, co zjadasz. Nasze suszone czarne porzeczki to prawdziwa uczta dla Twojego organizmu – nie zawierają dodatku cukru, sztucznych barwników ani konserwantów. Zamiast tego oferują pełnię naturalnych smaków, które odkryjesz w każdym kęsie.

****Bogactwo Witamin i Składników Mineralnych:****

Twoje ciało zasługuje na najlepsze. Dlatego suszone czarne porzeczki są prawdziwym skarbem witamin i składników mineralnych. Zawierają witaminę C, witaminę K, potas, oraz antocyjany – silne przeciwutleniacze, które pomagają wzmocnić Twoją odporność i chronić organizm przed wolnymi rodnikami.

****Uniwersalne Zastosowanie w Kuchni:****

Zapomnij o nudzie w kuchni. Nasze suszone czarne porzeczki bez dodatku cukru są niezrównane w swojej wszechstronności. Dodaj je do musli na śniadanie, sałatek owocowych, deserów, czy też wykorzystaj jako zdrową przekąskę w ciągu dnia. Ich możliwości są niemal nieograniczone!

****Gwarancja Świeżości i Jakości:****

Wierzymy w pełną satysfakcję naszych klientów. Dlatego dbamy o każdy etap produkcji, od wyboru najświeższych owoców, aż po pakowanie. Oferujemy Ci nie tylko smak, ale i pewność, że sięgasz po produkt najwyższej jakości.

****Zdrowy i Smaczny Wybór Dla Ciebie i Twojej Rodziny:****

Twoje zdrowie i zadowolenie są dla nas najważniejsze. Dlatego zachęcamy Cię do sięgnięcia po suszone czarne porzeczki bez cukru – zdrowy i smaczny wybór, który docenią nie tylko Ty, ale i Twoi najbliżsi.

Zasmakuj prawdziwej świeżości i intensywności smaku już dziś. Wybierz suszone czarne porzeczki bez cukru i doświadczyć prawdziwej radości z jedzenia!

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

- wartość energetyczna 1296 kJ / 307 kcal



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

- tłuszcz 0,38 g
 - w tym kwasy tłuszczowe 0,10 g
- węglowodany 49,70 g
 - w tym cukry 41,40 g
- błonnik 14,90 g
- białko 18,70 g
- sól 0,01 g

Kraj pochodzenia: Polska
Masa netto: 250 g
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

- wartość energetyczna 0 kcal - tłuszcz w 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.