



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: 09-05-2024 13:38

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/czarne-porzeczki-suszone-owoce-bez-cukru-500g-p-1731.html>



CZARNE PORZECZKI SUSZONE OWOCE BEZ CUKRU 500g

Cena	39,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666900005
Producent	Natural Expert

Opis produktu

CZARNE PORZECZKI SUSZONE OWOCE BEZ CUKRU 500 g

Składniki: owoc czarnej porzeczki bez cukru.

Zapraszamy do odkrycia prawdziwej natury smaku w najwyższej jakości czarnych porzeczek suszonych, pozbawionych dodatkowego cukru. Nasze suszone owoce to kwintesencja natury - pełne intensywnego smaku i aromatu, niezakłóconego nadmiarem słodczy.

Wyjątkowo soczyste i bogate w składniki odżywcze, nasze czarne porzeczki suszone są idealnym przekąską dla tych, którzy cenią sobie zdrowy styl życia. Bez dodatku cukru, oferują czystą, autentyczną przyjemność smakową, która doskonale komponuje się z różnorodnymi dietami.

Czarne porzeczki są starannie wyselekcjonowane i suszone w sposób, który zachowuje ich naturalną świeżość i wartości odżywcze. Dzięki temu, nawet w formie suszonej, zachowują wszystkie dobroczynne właściwości owoców świeżych.

Zapewnij sobie wyjątkowy smak i korzyści zdrowotne, sięgając po czarne porzeczki suszone - doskonały wybór dla tych, którzy dbają o siebie i swoje zdrowie. Odkryj naturalny smak w najlepszym wydaniu - sięgnij po nasze czarne porzeczki suszone już dziś!

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

- wartość energetyczna 1296 kJ / 307 kcal
- 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: 500 g
Producent: NATURAL EXPERT
PPH 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 - tłuszczu tym kwasy tłuszczowe nasycone - węgl

Często zadawane pytania

Co toaczy 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 taniemu pozbyciu się wielu problemów ich producentom. Konsumenci orzechów pasteryzowanych zadowoleni ze smaku, często nie zdają sobie sprawy o ich zubożałych wartościach.