



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: 17-06-2021 10:13

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/daktyle-bez-pestek-1kg-p-337.html>



DAKTYLE BEZ PESTEK 1kg

Cena	11,81 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666900098
Producent	NATURAL EXPERT

Opis produktu

DAKTYLE BEZ PESTEK 1kg

Składniki: Daktyle bez pestek

Daktyle suszone bez pestek bez cukru i bez konserwantów to pyszna przekąska, która nie tylko osładza nam życie, jest również zdrowa i posiada wiele składników odżywczych. Daktyle suszone jak i inne bakalie niesiarkowane stanowią doskonałą alternatywę zamiast słodkich sztucznych przekąsek. Najlepiej jeść je bezpośrednio z opakowania, jako słodką przekąskę. Ponadto są świetnym dodatkiem do ciast, serników, ciasteczek, sałatek, musli, a nawet likierów.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

- Wartość energetyczna: 1223 kJ / 289 kcal
- Tłuszcz: 0,4 g
 - w tym kwasy nasycone: 0,1 g
- Węglowodany: 65 g
 - w tym cukry: 65 g
- Białko: 2 g
- Sól: 0,09 g

Kraj pochodzenia: Iran
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.



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



**NATURAL
EXPERT**



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 taniemu pozbyciu się wielu problemów ich producentom.

Konsumenci orzechów pasteryzowanych zadowoleni ze smaku, często nie zdają sobie sprawy o ich zubożałych wartościach.