



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 04:42

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/daktyle-suszone-ciete-w-maczce-ryzowej-1kg-p-2393.html>



DAKTYLE SUSZONE CIĘTE W MĄCZCE RYŻOWEJ 1kg

Cena	13,79 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666915733
Producent	Natural Expert

Opis produktu

DAKTYLE SUSZONE CIĘTE W MĄCZCE RYŻOWEJ 1kg

Składniki: daktyle cięte w mączce ryżowej

Daktyle cięte są idealnym dodatkiem do ciast, deserów, keksów, sałatek, musli, owsianki, zup mlecznych, jaglanelek, twarogu na słodko czy kasz.

Wartość odżywcza w 100g produktu:

- wartość energetyczna 1378 kJ / 325 kcal
- tłuszcz 0 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g
- węglowodany 75 g
- w tym cukry 63 g
- białko 2,5 g
- sól 0,01 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

Przechowywać w suchym i ciemnym miejscu

Wartość odżywcza w 100g produktu



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIOO321@GMAIL.COM

- 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, 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.