



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 22:51

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/gruszka-suszona-twardy-chips-300g-p-2445.html>



GRUSZKA SUSZONA TWARDY CHIPS 300g

Cena	19,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666916259
Producent	Natural Expert

Opis produktu

GRUSZKA SUSZONA TWARDY CHIPS 300g

Składniki: suszony owoc gruszki, twardy chips. Produkt naturalny, bez konserwantów, niesiarkowany.

Gruszki to obok jabłek najbardziej znane i cenione polskie owoce stanowiące ważny składnik tradycyjnej kuchni polskiej. Jako jeden z nielicznych owoców posiada jod- czyli minerał, który pozytywnie wpływa na funkcję tarczycy. To świetny wybór dla osób prowadzących aktywny tryb życia i dbających o swoje zdrowie. Dzięki temu, że zawierają błonnik i szereg składników odżywczych pomagają utrzymać pełnię energii oraz dają uczucie sytości na dłużej.

Suszone chipsy gruszkowe powstają ze świeżych gruszek, które poddawane są procesowi odwodnienia w wyniku suszenia ciepłym powietrzem. W konsekwencji pozbycia się wody większość składników odżywczych i witamin znajdujących się w owocu ulega koncentracji, co oznacza, że jedząc mniej dostarczamy organizmowi więcej wartości odżywczych.

Gruszki suszone mogą być używane jako dodatek do owsianki, musli, ciast, ciasteczek. Można z nich również ugotować kompot. Mogą również być dodatkiem zarówno smakowym, jak i aromatycznym do herbaty.

Wartość odżywcza w 100g produktu:

- wartość energetyczna 1375 kJ / 326 kcal
- tłuszcz < 0,2 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone < 0,1 g
- węglowodany 66,4 g
- w tym cukry 50 g
- białko 3 g
- sól 0,02 g

Kraj pochodzenia: Polska

Masa netto: 300 g

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



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

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