



**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: 08-08-2022 00:22

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/imbir-suszony-grube-kawalki-bez-cukru-500g-p-1636.html>



## IMBIR SUSZONY GRUBE KAWAŁKI BEZ CUKRU 500g

Cena	<b>37,88 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>5902666999115</b>
Producent	<b>NATURAL EXPERT</b>

### Opis produktu

#### IMBIR SUSZONY GRUBE KAWAŁKI BEZ CUKRU 500g

**Składniki:** Imbir suszony bez cukru i so2, fruktoza 5%

Imbir to korzeń słynący z dobroczynnych właściwości dla organizmu człowieka. Imbir przed suszeniem poddawany kąpielom wodnym, w celu uzyskania w miarę miękkiego suszonego produktu. Mimo opłukania imbir ma mocny smak, dużo bardziej wyrazisty niż imbir kandyzowany

#### Wartość odżywcza w 100 g produktu:

- wartość energetyczna 1467 kJ / 360 kcal
- tłuszcz 0 g
- w tym kwasy tłuszczowe 0 g
- węglowodany 85,00 g
- w tym cukry 62,00 g
- błonnik 4 g
- białko 0 g
- sól 0 g

**Kraj pochodzenia:** Tajlandia

**Masa netto:** 500 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**

### Wartość odżywcza w 100g produktu

- wartość energetyczna 1467 kJ / 360 kcal



**P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI**

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

- 
- t?uszcz 0 g
  - w tym kwasy t?uszczone nasycone 0 g
  - w?glowodany 85 g
  - w tym cukry 62 g
  - bia?ko 0 g

## 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.