



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: 11-05-2024 23:40

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/jablka-na-chipsy-250g-ze-skorka-i-gniazdami-p-2446.html>



JABŁKA NA CHIPSY 250g ZE SKÓRKĄ I GNIAZDAMI

Cena	13,39 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666916235
Producent	Natural Expert

Opis produktu

JABŁKA NA CHIPSY 250g ZE SKÓRKĄ I GNIAZDAMI

Składniki: jabłka suszone ze skórka i gniazdami nasiennymi pokrojone na chipsy

Jabłka to jedno z najbardziej znanych polskich owoców lubianych przez wszystkich. I słusznie, trudno ich nie lubić. Są dostępne praktycznie przez cały rok, występują w wielu odmianach: kwaśnych, słodkich, twardych, miękkich, soczystych i kruchych.

Jabłka suszone, które mamy w swojej ofercie to moc cennych składników odżywczych i witamin. Zawierają przede wszystkim sporo błonnika pokarmowego i pektyny. Najwięcej tych składników znajduje się w skórce i bezpośrednio pod nią. Dlatego oferujemy jabłka ze skórka, aby jak najwięcej móc wydobyć dla siebie z nich dobroczynnych właściwości i witamin z grupy B (B1, B2, B3, B6, kwas foliowy) oraz witaminy K i przeciwutleniaczy w postaci witaminy C i E. Suszone owoce dostarczają również minerały: potas, magnez, żelazo, fosfor, cynk i wapń.

Jabłkowe chipsy to nic innego jak pokrojone w cienkie talarki, wysuszone ciepłym powietrzem jabłka.

Doskonale sprawdzają się w domu, w pracy, w szkole i w podróży. Są dobre dla dzieci, zwłaszcza tych, które nie mogą przekonać się do świeżych owoców i warzyw lub często domagają się słodczy. Można zjadać je wprost z paczki lub dodać do rozmaitych potraw - deserów, ciast, kompotów, herbat, ale także sosów i mięs.

Wartość odżywcza w 100g produktu:

- wartość energetyczna 1080 kJ / 256 kcal
- tłuszcz 2.1 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0.2 g
- węglowodany 52 g
- w tym cukry 52 g
- białko 2 g
- sól 0.001 g

Kraj pochodzenia: Polska

Masa netto: 250 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

Przechowywać w suchym i ciemnym miejscu

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, 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.