



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: 10-05-2024 20:47

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/jablka-suszone-polskie-kawalki-250g-p-2444.html>



JABŁKA SUSZONE POLSKIE KAWAŁKI 250g

Cena	16,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666916242
Producent	Natural Expert

Opis produktu

JABŁKA SUSZONE POLSKIE KAWAŁKI 250g

Składniki: jabłka ze skórą suszone i pokrojone w kawałki

Jabłka to owoce znane, lubiane i bardzo popularne w polskiej społeczności. Niewątpliwie powinny być koniecznym elementem Twojej diety.

Każdy powinien zjeść co najmniej dwa jabłka dziennie – jedno na urodę, a drugie na zdrowie. Są dostępne praktycznie przez cały rok, występują w wielu odmianach

Suszone jabłka w kawałkach ze skórą mają słodki i naturalny smak. Owoce pochodzą z jabłek rosnących w polskich sadach.

Jabłka suszone to 100% naturalne jabłko suszone kawałki ze skórą. To jedna z najzdrowszych przekąsek jaką możesz sobie zafundować. Zawierają przede wszystkim sporo błonnika pokarmowego i pektyny. Najwięcej tych składników znajduje się w skórce i bezpośrednio pod nią. Dlatego oferujemy jabłka ze skórą, 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 kawałki to nic innego jak pokrojone i wysuszone ciepłym powietrzem jabłka ze skórą.

Suszone jabłka w postaci wygodnych niewielkich kawałków doskonale sprawdzają się w domu, w pracy, w szkole i w podróży. Stanowią idealny dodatek do kompozycji herbacianych, sprawdzi się jako dodatek do owsianek, jogurtów, płatków śniadaniowych czy lemoniad.

Wartość odżywcza w 100g produktu:

- wartość energetyczna 238 kcal
- tłuszcz 0.4 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone < 0.1 g
- węglowodany 93 g
- w tym cukry 60 g
- białko 0.3 g
- sól 0.01 g

Kraj pochodzenia: Polska

Masa netto: 250 g

Producent:



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIOO321@GMAIL.COM

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 0 kcal - tłuszczu 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.