



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 11:41

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/jablko-liofilizowane-1kg-p-2410.html>



JABŁKO LIOFILIZOWANE 1kg

Cena	139,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666915979
Producent	Natural Expert

Opis produktu

JABŁKO LIOFILIZOWANE 1kg

Składniki: jabłko liofilizowane 100% duże kawałki

Jabłka to jeden z najpopularniejszych i najzdrowszych owoców w Polsce, gdzie mają wręcz idealne warunki do wzrostu. Zawierają one wiele cennych dla zdrowia przeciwutleniaczy, błonnik pokarmowy witaminy i minerały.

Dzięki procesowi liofilizacji czyli suszenia mrozem zachowują maximum wartości odżywczych oraz smaku i pachną jak świeżo zerwany owoc.

Znakomicie sprawdzą się jako przekąska jedzona wprost z opakowania, którą możesz zabrać ze sobą wszędzie, jak również można je dodać do deseru, galaretki, budyniu, ciasta, lodów, owsianki, kaszki.

Wartość odżywcza w 100g produktu:

- wartość energetyczna 1517 kJ / 358 kcal
- tłuszcz 0,7 g
- w tym kwasy tłuszczowe 0,1 g
- węglowodany 81 g
- w tym cukry 71 g
- białko 2,1 g
- sól 0,01 g

Kraj pochodzenia: Polska
Masa netto: 1 kg
Producent: Natural Expert
P.P.H. Kamil Chojnowski
info@naturalexpert.pl

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać alergeny:
sezam, orzechy, gluten, seler, gorczyca

Warunki przechowywania:

Przechowywać w suchym i zaciemnionym 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 - 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.