



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: 12-05-2024 22:22

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/jackfruit-chlebowiec-chips-100g-p-2453.html>



JACKFRUIT CHLEBOWIEC CHIPS 100g

Cena	13,19 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666916334
Producent	Natural Expert

Opis produktu

JACKFRUIT CHLEBOWIEC CHIPS 100g

Składniki: Chlebowiec różnolistny inaczej jackfruit (*Artocarpus altilis*) 98%, oleje roślinne (w różnych proporcjach olej palmowy, olej sojowy), witamina A, emulgator E475.

Suszone owoce chlebowca są produktem otrzymywanym poprzez suszenie kawałków dojrzałego owocu jackfruit. Proces suszenia polega na usuwaniu nadmiaru wody z owocu, co prowadzi do skoncentrowania smaku, aromatu i wartości odżywczych.

Kiedy suszony jackfruit jest gotowy, jego konsystencja staje się bardziej gęsta i chrupiąca, zachowując jednocześnie charakterystyczny smak i słodycz owocu. Suszone kawałki posiadają intensywny smak, który łączy w sobie nuty ananasa, mango i banana, tworząc niepowtarzalny tropikalny aromat.

Ich słodycz jest naturalna, bez dodatku sztucznych substancji słodzących. Dzięki temu stanowią zdrowszą alternatywę dla tradycyjnych słodczy, będąc jednocześnie atrakcyjną przekąską dla osób poszukujących smacznych i odżywczych produktów.

Ważnym aspektem suszonego jackfruit jest jego bogactwo w składniki odżywcze. Jest on źródłem błonnika, który wspiera zdrowie układu pokarmowego poprzez regulację trawienia i zapobieganie zaparciom. Ponadto zawiera różnorodne witaminy i minerały, takie jak witamina C, witamina B6, potas, magnez i mangan, które są niezbędne dla prawidłowego funkcjonowania organizmu.

Suszone owoce jackfruit są również wygodnym i praktycznym dodatkiem do różnorodnych potraw. Mogą być spożywane samodzielnie jako zdrowa przekąska, dodawane do musli, płatków śniadaniowych, ciast, deserów, a nawet wykorzystywane jako składnik dań kuchni orientalnej.

Dzięki swojej długiej trwałości są łatwe do przechowywania i mogą być cieszyć się ich smakiem i korzyściami zdrowotnymi przez długi czas.

W ten sposób staje się nie tylko smacznym, ale również wartościowym elementem diety, który może urozmaicić codzienny jadłospis i dostarczyć organizmowi potrzebnych składników odżywczych.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 1340 kJ / 316 kcal

Tłuszcz 3 g

w tym kwasy nasycone 3 g

Węglowodany 74 g

w tym cukry 56 g



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIOO321@GMAIL.COM

Błonnik

Białko 2 g

Sól 0,73 g

Podane wartości zostały ustalone według danych naszych dostawców lub literatury fachowej.

Kraj pochodzenia: Wietnam

Masa netto: 100 g

Producent:

NATURAL EXPERT

PPH Kamil Chojnowski

info@naturalexpert.pl

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać alergeny:

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