



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: 18-05-2024 20:06

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/jackfruit-chlebowiec-chips-500g-p-2454.html>



JACKFRUIT CHLEBOWIEC CHIPS 500g

Cena	52,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666916341
Producent	Natural Expert

Opis produktu

JACKFRUIT CHLEBOWIEC CHIPS 500g

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

Suszony jackfruit produkt, który powstaje poprzez usunięcie większości wilgoci z dojrzałego owocu jackfruit.

Proces suszenia polega na usuwaniu wody z owocu poprzez zastosowanie ciepła, co powoduje zmniejszenie wilgotności owocu do pożądanego poziomu.

Podczas suszenia starano się zachować jak najwięcej smaku i aromatu charakterystycznego dla świeżego chlebowca. Owoce są starannie wybierane i suszone w taki sposób, aby zachować ich naturalny smak i słodycz.

Suszone kawałki jackfruit mają chrupiącą konsystencję, intensywny, tropikalny smak, który jest słodki i aromatyczny. W zależności od stopnia dojrzałości owocu, mogą mieć nuty ananasa, mango i banana.

Suszone jackfruit są bogate w składniki odżywcze, takie jak witaminy, minerały i błonnik. Zawierają witaminę C, witaminy z grupy B, potas, magnez i inne ważne składniki odżywcze, które są korzystne dla zdrowia.

Mogą być spożywane samodzielnie jako zdrowa przekąska, dodawane do musli, płatków śniadaniowych, deserów, ciast czy batoników musli. Mogą być również wykorzystywane w kuchni jako składnik dań kulinarnych, dodając tropikalny smak potrawom, sosom, curry czy sałatkom.

Mają dłuższą trwałość w porównaniu do świeżego owocu, co czyni je idealnym składnikiem do przechowywania i spożywania w dowolnym momencie.

Suszony jackfruit jest więc smaczną, pożywną i wszechstronną przekąską, która cieszy się popularnością zarówno ze względu na swój wyjątkowy smak, jak i wartości odżywcze.

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

Błonnik

Białko 2 g

Sól 0,73 g

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



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIOO321@GMAIL.COM

Kraj pochodzenia: Wietnam

Masa netto: 500 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 - 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 taniemu pozbyciu się wielu problemów ich producentom. Konsumenci orzechów pasteryzowanych zadowoleni ze smaku, często nie zdają sobie sprawy o ich zubożałych wartościach.