



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: 21-05-2024 01:10

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/mango-liofilizowane-kostka-1kg-p-2467.html>



MANGO LIOFILIZOWANE KOSTKA 1kg

Cena	205,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666916471
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MANGO LIOFILIZOWANE KOSTKA 1kg

Składniki: mango liofilizowane kostka 2x2 cm

Witaj w świecie intensywnego smaku i zdrowej przyjemności! Nasze liofilizowane kostki mango to prawdziwa uczta dla zmysłów, która zachwyci Twoje podniebienie i dostarczy Ci wyjątkowych doznań smakowych.

Mango, znane z egzotycznego charakteru i soczystego, słodkiego smaku, w wersji liofilizowanej staje się jeszcze bardziej intensywne. Proces liofilizacji pozwala nam zamrozić owoce w ich pełnej świeżości, zachowując wszystkie naturalne składniki, aromaty i witaminy. Dzięki temu nasze kostki mango są nie tylko pyszne, ale także pełne wartości odżywczych.

Idealne jako zdrowa przekąska w drodze do pracy, w szkole czy na treningu. Dodaj do musli, jogurtu czy sałatek, aby dodać im tropikalnego smaku i chrupkości. Możesz też użyć ich do urozmaicenia koktajli, smoothie czy deserów.

Daj się ponieść egzotycznym aromatom i intensywnemu smakowi liofilizowanych kostek mango już dziś! Spróbuj i przekonaj się, jak pyszna może być zdrowa przekąska.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 1506 kJ / 356 kcal

Tłuszcz 1,4 g

w tym kwasy nasycone 0,4 g

Węglowodany 78 g

w tym cukry 65 g

Białko 2,8 g

Sól 0 g

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

Kraj pochodzenia: Chiny

Masa netto: 1 kg

Producent:

NATURAL EXPERT

PPH Kamil Chojnowski

info@naturalexpert.pl

Informacja o alergenach:



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI
GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26
15-113 BIAŁYSTOK
NIP 5422782393
TEL 606382944
KALIOO321@GMAIL.COM

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