



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: 17-05-2024 06:24

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/mango-platki-suche-bez-cukru-5kg-p-2421.html>



MANGO PŁATKI SUCHE BEZ CUKRU 5kg

Cena	308,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666916006
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MANGO PŁATKI SUCHE BEZ CUKRU 5kg

Składniki: Suszone owoce mango plasterki

Mango NATURAL EXPERT zachwyca swoim słodkim i intensywnym smakiem. Starannie przygotowane z najświeższych owoców o określonym stopniu dojrzałości. Przechodzi przez proces suszenia, który pozwala zachować większość wartości odżywczych i naturalny smak mango. Suszenie w odpowiednio przygotowanych naturalnych suszarniach sprawia, że mango staje się słodkie, lekko twarde i ma przyjemną konsystencję.

Suszone mango to doskonała przekąska, którą można zabrać ze sobą do pracy, na wycieczkę czy na trening. Jest to naturalna alternatywa dla tradycyjnych słodczy, bogata w naturalne cukry i bez dodatku sztucznych substancji słodzących.

Suszone mango może być również używane jako składnik różnych dań i deserów. Można je dodać do musli, owsianki, sałatek, smoothie czy ciast. Jego słodki smak i egzotyczny aromat dodadzą wyjątkowego charakteru każdej potrawie.

Jeśli szukasz smacznego, zdrowego i praktycznego sposobu na cieszenie się smakiem mango przez cały rok, nasze suszone mango spełni Twoje oczekiwania. Jego naturalna jakość, bogactwo składników odżywczych oraz wyjątkowy smak sprawia, że sięgniesz po nie z przyjemnością i satysfakcją.

Obecna partia jest w różnorodnej wielkości krojonych kawałkach

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

- wartość energetyczna 1250 kJ / 296 kcal
- tłuszcz 2,2 g
 - w tym kwasy tłuszczowe 0,1 g
- węglowodany 80 g
 - w tym cukry 60 g
- błonnik 8,3 g
- białko 3g
- sól 0,13 g

Kraj pochodzenia: Mali
Masa netto: 5 kg
Producent:
NATURAL EXPERT
PPH Kamil Chojnowski



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

info@naturalexpert.pl

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać alergeny:

sezam, orzechy, gluten, seler, gorczyca

Warunki przechowywania:

Przechowywać w suchym i zaciemnionym 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.