



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26
15-113 BIAŁYSTOK
NIP 5422782393
TEL 606382944
KALIO0321@GMAIL.COM

Dane aktualne na dzień: 23-09-2019 10:53

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/migdal-y-hiszpańskie-1kg-p-1172.html>



MIGDAŁY HISZPAŃSKIE 1kg

Cena	39,88 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666908858

Opis produktu

MIGDAŁY HISZPAŃSKIE 1kg

Składniki: Migdały Hiszpańskie łuskane.

Migdały Hiszpańskie są bardziej płaskie od Australijskich, o kruchej, miękkiej strukturze. Nasiona są bardzo soczyste, delikatne i słodkie w smaku. Ich skórkę pokrywa delikatny meszek który nie przeszkadza w delektowaniu się orzechami. Niepowtarzalny smak migdała Hiszpańskiego sprawia że świetnie smakuje w pojedynkę, lecz można go dodać do musli lub różnego rodzaju wypieków.

POCHODZENIE: Hiszpania

PRODUCENT: Natural Expert

MASA NETTO: 1 kg

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.