



**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: 09-05-2024 11:04

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/migdal-y-male-1kg-p-907.html>



## MIGDAŁY MAŁE 1kg

|              |                       |
|--------------|-----------------------|
| Cena         | <b>34,50 zł</b>       |
| Dostępność   | <b>Dostępny</b>       |
| Czas wysyłki | <b>24 godziny</b>     |
| Kod EAN      | <b>5902666907271</b>  |
| Producent    | <b>Natural Expert</b> |

### Opis produktu

#### MIGDAŁY NATURALNE MAŁE 1kg

**Składniki:** Migdały w skórce

Odkryj prawdziwą moc smaku i jakości z naszymi migdałami z USA!

Migdały to doskonały wybór dla tych, którzy szukają najwyższej jakości orzechów, wzbogaconych charakterystycznym smakiem i bogactwem składników odżywczych.

#### Dlaczego warto wybrać nasze migdały z USA?

- Światowej klasy jakość: Nasze migdały pochodzą z renomowanych plantacji w Stanach Zjednoczonych, gdzie są uprawiane z najwyższą dbałością o jakość i świeżość. To gwarancja najwyższej jakości produktu, który spełni nawet najwyższe oczekiwania.
- Wyjątkowy smak: Charakteryzują się intensywnym, bogatym smakiem i delikatną, chrupiącą konsystencją, która zachęca do sięgnięcia po kolejną porcję. Każdy orzech to wyjątkowe smakowe doznanie!
- Bogactwo składników odżywczych: Są prawdziwym skarbem witamin i minerałów, w tym witaminy E, magnezu, i zdrowych tłuszczów, które wspierają zdrowie serca, skóry i mózgu.
- Są idealnym dodatkiem do śniadań, sałatek, deserów czy nawet jako przekąska na drogę. Możliwości ich wykorzystania są nieograniczone, pozwalając Ci eksperymentować w kuchni i cieszyć się różnorodnością smaków.

Wybierz nasze migdały z USA i zanurz się w niezapomnianym doświadczeniu smakowym, które dostarczy Ci nie tylko przyjemności, ale również korzyści dla Twojego zdrowia.

#### Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 2607 kJ / 621 kcal

Tłuszcz 52 g

w tym kwasy nasycone 4,74 g

Węglowodany 7,6 g

w tym cukry 4,9 g

Błonnik 12,9 g

Białko 24,1 g

Sól 0,04 g

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

**Kraj pochodzenia:** USA

**Masa netto:** 1 kg

**Producent:**



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

---

NATURAL EXPERT  
PPH Kamil Chojnowski  
info@naturalexpert.pl

#### **Informacja o alergenach:**

Produkt może zawierać alergeny:

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