



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 03:16

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/migdal-y-male-5kg-p-1401.html>



MIGDAŁY MAŁE 5kg

Cena	161,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666995384
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MIGDAŁY NATURALNE MAŁE 5kg

Składniki: Migdały w skórce

Odkryj esencję amerykańskiego smaku z naszymi migdałami z USA! To prawdziwy klejnot spośród przysmaków prosto z serca Ameryki. Oto dlaczego warto dać im szansę:

- 1. Doskonała jakość:** Migdały pochodzą z najlepszych plantacji w USA, co gwarantuje ich wyjątkową jakość i świeżość. Każdy migdał jest starannie wyselekcjonowany, aby zapewnić Ci najwyższą przyjemność z ich spożywania.
- 2. Intensywny smak:** Charakteryzują się głębokim, intensywnym smakiem, który sprawia, że każdy kęs jest wyjątkowy. Ciesz się bogactwem aromatów, które przeniosą Cię w podróż przez krajobrazy amerykańskiej przyrody.
- 3. Zdrowy wybór:** Migdały są doskonałym źródłem zdrowych tłuszczów, białka i błonnika, co czyni je idealnym dodatkiem do Twojej codziennej diety. Zaspokój swój głód w sposób, który wspiera Twoje zdrowie i dobre samopoczucie.
- 4. Wielofunkcyjność:** Są wszechstronne i mogą być wykorzystywane na wiele sposobów. Dodaj je do musli, sałatek, wypieków lub po prostu ciesz się nimi jako zdrową przekąską w ciągu dnia.
- 5. Gwarancja pochodzenia:** Kupując nasze migdały z USA, masz pewność, że wybierasz produkt pochodzący z zaufanego źródła, zgodnego z najwyższymi standardami jakości i bezpieczeństwa.

Poczuj ducha Ameryki w każdym kęsie!

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: 5 kg



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIOO321@GMAIL.COM

Producent:

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 - 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, tłoczac 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.