



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: 25-04-2024 19:57

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/migdal-y-male-500g-p-908.html>



MIGDAŁY MAŁE 500g

Cena	18,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666907288
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MIGDAŁY NATURALNE MAŁE 500 g

Składniki: Migdały w skórce

Odkryj intensywność smaku i wyjątkową jakość naszych migdałów z USA! Migdały to kulinarne arcydzieło, które przeniesie Cię w podróż po smakowitych krajobrazach Ameryki. Spróbuj migdałów i doświadcz niepowtarzalnego połączenia chrupkości, delikatności i pełni aromatu.

Dlaczego warto wybrać nasze migdały z USA?

1. Doskonałe warunki uprawy: Migdały rosną w idealnych warunkach klimatycznych na obszarach Kalifornii, dostarczając niezwykłych walorów smakowych i odżywczych.
2. Świeżość prosto z ogrodu: Nasze migdały są zebrane z największą starannością, aby zapewnić świeżość i zachować ich naturalny smak. To jak podróż przez słońcem zalane plantacje migdałowe bez wychodzenia z domu.
3. Bogactwo składników odżywczych: Migdały to prawdziwa kopalnia zdrowia. Dostarczają białka, błonnika, witamin E, magnezu i zdrowych tłuszczów, wspierając Twoje zdrowie i dobre samopoczucie.
4. Wiele zastosowań: Doskonale sprawdzają się jako przekąska, dodatek do śniadania, czy element wypieków. Zaspokoją Twoje podniebienie w każdej formie!

Zanurz się w niezrównanym smaku migdałów z USA - to nie tylko przekąska, to prawdziwy festiwal smaków prosto z najlepszych plantacji świata!

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: 500 g

Producent:

NATURAL EXPERT

PPH Kamil Chojnowski

info@naturalexpert.pl



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIOO321@GMAIL.COM

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, 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.