



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: 08-05-2024 05:59

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/migdal-y-naturalne-duze-500g-p-557.html>



MIGDAŁY NATURALNE DUŻE 500g

Cena	23,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666902184
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MIGDAŁY NATURALNE DUŻE 500g

Składniki: Migdały naturalne, niepasteryzowane, duże, bez łupiny, bez konserwantów

Rozkoszuj się smakiem natury z dużymi, naturalnymi migdałami! Nasze migdały to wybór mistrzowski dla tych, którzy cenią sobie autentyczność i jakość w każdym kęsie. Ich soczysta, chrupiąca tekstura oraz intensywny smak sprawia, że pokochasz je od pierwszego wejrzenia.

Te delikatne orzechy to nie tylko doskonała przekąska - są także bogate w niezbędne składniki odżywcze. Białko, zdrowe tłuszcze, witaminy i minerały zawarte w migdałach wspierają Twoje zdrowie i dobre samopoczucie każdego dnia. Dodatkowo, ich wysoka zawartość błonnika pomaga utrzymać zdrowy przewód pokarmowy i reguluje poziom cholesterolu.

Zanurz się w bogactwie smaku i zdrowia, sięgając po nasze duże, naturalne migdały. Ciesz się wyjątkowym doznaniem kulinarnej przyjemności, która dostarczy Ci energii i satysfakcji. Wybierz jakość i naturę - wybierz nasze migdały już dziś!

Wartość odżywcza w 100g produktu:

- wartość energetyczna 2607 kJ / 621 kcal
- tłuszcz 52 g
 - w tym kwasy tłuszczowe 4,74 g
- węglowodany 7,6 g
 - w tym cukry 4,9 g
- białko 24,1 g
- błonnik 12,9 g
- sól 0,04 g

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

Kraj pochodzenia: Australia

Masa netto: 500 g

Producent:

NATURAL EXPERT

PPH Kamil Chojnowski

info@naturalexpert.pl

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać alergeny:

sezam, orzechy, gluten, seler, gorczyca

Warunki przechowywania:

Przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu.



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIOO321@GMAIL.COM



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.