



**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: 02-12-2021 01:46

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/migdal-y-prazone-solone-w-lupinie-300g-p-399.html>



## MIGDAŁY PRAŻONE SOLONE W ŁUPINIE 300g

Cena	<b>13,12 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>5902666904928</b>
Producent	<b>NATURAL EXPERT</b>

### Opis produktu

#### MIGDAŁY PRAŻONE SOLONE W ŁUPINIE 300g

**Składniki:** Migdały i sól, bez konserwantów

Migdały w łupinach, prażone, solone to doskonała samodzielna przekąska dla osób lubiących łuskać i wydobywać to co najlepsze. Migdały prażone są doskonałą alternatywą dla popularnych pistacji prażonych w łupinkach. Ich smak jest wyjątkowy ze względu na swoją słoność. Chrupiące wewnątrz obsypane solą to produkt godny polecenia. Wykorzystywane są również jako dodatek do sałatek.

**Wartość odżywcza w 100g produktu:**

- wartość energetyczna
- tłuszcz
  - w tym kwasy tłuszczowe
- węglowodany
  - w tym cukry
- białko
- błonnik
- sól

**Kraj pochodzenia:** USA

**Masa netto:** 300 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.

### 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.



**P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI**

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

---

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 tłoczzone 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.