



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: 27-04-2024 01:57

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/morela-naturalnie-suszona-1kg-p-1225.html>



MORELA NATURALNIE SUSZONA 1kg

Cena	35,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666909329
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MORELA NATURALNIE SUSZONA 1kg

Składniki: Morela naturalnie suszona

Morela suszona to suszone owoce moreli, które zostały przetworzone bez dodatku sztucznych substancji konserwujących. Proces suszenia moreli został wykonany w sposób naturalny, bez użycia konserwantów chemicznych, co pozwala zachować naturalny smak, kolor i wartość odżywczą owoców.

Morele suszone bez konserwantów zachowują wszystkie swoje cenne właściwości odżywcze, takie jak witaminy (w tym witamina A i witaminy z grupy B), minerały (takie jak potas, magnez i żelazo) oraz błonnik. Są one bogatym źródłem przeciwutleniaczy, które mogą pomagać w ochronie komórek przed uszkodzeniem spowodowanym przez wolne rodniki.

Te suszone morele mogą być spożywane jako zdrowa przekąska, dodawane do musli, jogurtów, sałatek, czy też wykorzystywane jako składnik wypieków i deserów. Ich słodki smak i delikatna konsystencja sprawiają, że są one popularnym wyborem dla osób poszukujących naturalnych i zdrowych alternatyw przekąsek.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 1271 kJ / 301 kcal

Tłuszcz 1,2 g

w tym kwasy nasycone 0,06 g

Węglowodany 61,9 g

w tym cukry 61,3 g

Błonnik 10,3 g

Białko 5,4 g

Sól 0,01 g

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

Kraj pochodzenia: Uzbekistan

Masa netto: 1 kg

Producent:

NATURAL EXPERT

PPH Kamil Chojnowski

info@naturalexpert.pl

Produkt może zawierać alergeny:

sezam, orzechy, gluten, seler, gorczyca

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

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.