



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: 19-04-2024 12:42

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/morela-naturalnie-suszona-500g-p-1226.html>



MORELA NATURALNIE SUSZONA 500g

Cena	19,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666909336
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MORELA NATURALNIE SUSZONA 500g

Składniki: Morela naturalnie suszona

Morele suszone to suszone owoce moreli, które nie zawierają sztucznych konserwantów ani dodatków chemicznych mających na celu przedłużenie trwałości produktu. Proces suszenia moreli był naturalny przeprowadzany w kontrolowanych warunkach, ale bez użycia sztucznych substancji konserwujących.

Suszone morele są bogatym źródłem witamin, minerałów i błonnika. Zawierają witaminę A, witaminę E, potas, żelazo i błonnik, co czyni je zdrową przekąską. Błonnik zawarty w morelach suszonych może przyczynić się do regulacji trawienia oraz poprawy ogólnego funkcjonowania układu pokarmowego.

Suszone owoce moreli mogą być spożywane samodzielnie jako przekąska, dodawane do musli, jogurtów, sałatek czy też wykorzystywane w przygotowywaniu różnorodnych potraw kulinarnych.

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: 500 g

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 taniemu pozbyciu się wielu problemów ich producentom. Konsumenci orzechów pasteryzowanych zadowoleni ze smaku, często nie zdają sobie sprawy o ich zubożałych wartościach.