



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: 21-05-2022 17:40

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/morwa-biala-suszona-500g-p-1422.html>



MORWA BIAŁA SUSZONA 500g

Cena	13,02 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666996886
Producent	NATURAL EXPERT

Opis produktu

MORWA BIAŁA SUSZONA 500g

Składniki: Morwa biała owoc suszony

Suszone owoce morwy białej, smaczne lekko słodkie z natury, a bez dodatku cukru i substancji konserwujących. Mają wyjątkowy smak rozprzestrzeniający ogromną słodycz. Nie mają mocnego aromatu, ale da się wyczuć nutkę słodyczy. Idealnie pasuje jako przekąska, która zaspokoi chęć na słodczy. Można również zaparzać jako herbatkę, która pozytywnie wpłynie na samopoczucie.

Wartość odżywcza w 100g produktu:

- wartość energetyczna 1442 kJ / 340 kcal
- tłuszcz 1,5 g
 - w tym kwasy tłuszczowe 0,3 g
- węglowodany 76 g
 - w tym cukry 39 g
- białko 4,3 g
- sól 0,2 g

Kraj pochodzenia: Turcja

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 zacienionym miejscu.



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



NATURAL EXPERT

100% NATURALNE PRODUKTY





P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIO0321@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.