



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 00:56

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/orzechy-brazylijskie-500g-p-485.html>



ORZECHY BRAZYLIJSKIE 500g

Cena	39,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666900593

Opis produktu

ORZECHY BRAZYLIJSKIE 500g

Składniki: Orzech brazylijski

Orzech brazylijski to doskonała i zdrowa przekąska, a także niezastąpiony składnik domowego musli lub samodzielnie przygotowanego masła orzechowego. Duże i świeże orzechy są bez skorupki co pozwala na bezpośrednie jedzenie. Są niesamowicie aromatyczne. Ich smak jest intensywny, a konsystencja twarda, co pozwala na przyjemne chrupanie. Dzięki strunowemu opakowaniu produkt jest świeży przez długi czas nie tracąc smaku i aromatu.

Wartość odżywcza w 100g produktu:

- wartość energetyczna 655 kcal
- tłuszcz 66 g
 - w tym kwasy tłuszczowe 15 g
- węglowodany 12 g
 - w tym cukry 2,3 g
- białko 14 g
- błonnik 8 g
- sól 0 g

Kraj pochodzenia: Brazylia

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.



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.