



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 20:37

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/orzechy-makadamia-male-1kg-p-1271.html>



ORZECZY MAKADAMIA MAŁE 1kg

Cena	78,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666909121
Producent	Natural Expert

Opis produktu

ORZECZY MAKADAMIA MAŁE 1kg

Składniki: Blanszowane orzechy makadamia

Orzechy makadamia słyną ze swojego charakterystycznego wyglądu i smaku. Są nieco mniejsze od podstawowych, ale równie wyjątkowe. Zapachem przyciągają każdego wielbiciela orzechów, gdyż jest wyjątkowo delikatny i przyjemny. Smakiem również zachwyca, zwłaszcza maślana słodycz. Należy jednak pamiętać, że orzechy makadamia to jedno z najbardziej tłustych orzechów. Wykorzystywane są do produkcji kremów, do wypieków oraz jako pyszna przekąska.

Wartość odżywcza w 100g produktu:

- wartość energetyczna 718 kcal
- tłuszcz 76 g
 - w tym kwasy tłuszczowe 12 g
- węglowodany 14 g
 - w tym cukry 4,6 g
- białko 8 g
- sól 0 g

Kraj pochodzenia: Malawi

Masa netto: 1 kg

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.

Wartość odżywcza w 100g produktu

- wartość energetyczna 0 kcal - tłuszcz w 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



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIO0321@GMAIL.COM

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.