



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: 13-05-2024 04:40

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/orzechy-wloskie-luskane-bez-skorki-5kg-p-2439.html>



ORZECHY WŁOSKIE ŁUSKANE BEZ SKÓRKI 5kg

Cena	271,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666916181
Producent	Natural Expert

Opis produktu

ORZECHY WŁOSKIE ŁUSKANE BEZ SKÓRKI 5kg

Składniki: orzechy włoskie blanszowane

Orzechy włoskie łuskane blanszowane to orzechy włoskie, których twarda skórka została usunięta, a następnie zostały poddane procesowi blanszowania. Proces blanszowania polega na krótkotrwałym gotowaniu orzechów w wodzie, a następnie schładzaniu ich w zimnej wodzie lub przelaniu zimną wodą. To pozwala na łatwiejsze usunięcie skórki oraz nadaje orzechom delikatniejszy smak.

Dzięki kombinacji blanszowania i usuwania skórki, orzechy włoskie łuskane blanszowane są gotowe do spożycia bez konieczności obierania. Zachowują one wszystkie swoje cenne właściwości odżywcze, w tym zdrowe tłuszcze, białko, błonnik, witaminy i minerały.

Te orzechy włoskie mogą być spożywane na surowo jako przekąska, dodawane do sałatek, ciast, deserów, czy też wykorzystywane w różnych daniach głównych. Ich delikatny smak i chrupiąca tekstura sprawiają, że są one cenionym składnikiem wielu potraw, a jednocześnie stanowią wartościowy element zbilansowanej diety.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 2800 kJ / 677 kcal

Tłuszcz 60,3 g

w tym kwasy nasycone 6,56 g

Węglowodany 11,5 g

w tym cukry 9,9 g

Błonnik 6,5 g

Białko 18,9 g

Sól 0,01 g

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

Kraj pochodzenia: Polska

Masa netto: 5 kg

Producent:

NATURAL EXPERT

PPH Kamil Chojnowski

info@naturalexpert.pl

Produkt może zawierać alergeny:



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI
GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26
15-113 BIAŁYSTOK
NIP 5422782393
TEL 606382944
KALIOO321@GMAIL.COM

sezam, orzechy, gluten, seler, gorczyca

Przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu

Wartość odżywcza w 100g produktu

- wartość energetyczna 0 kcal - tłuszczu tym kwasy tłuszczowe nasycone - węgl

Często zadawane pytania

Co toaczy 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.