



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: 15-05-2024 12:32

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/pestki-granatu-liofilizowane-30g-p-2405.html>



PESTKI GRANATU LIOFILIZOWANE 30g

Cena	10,89 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666915924
Producent	Natural Expert

Opis produktu

PESTKI GRANATU LIOFILIZOWANE 30g

Składniki: pestki granatu liofilizowane

Liofilizowane pestki granatu są to nasiona owocu granatu (*Punica granatum*), które zostały poddane procesowi liofilizacji. Proces liofilizacji to metoda suszenia, która polega na zamrożeniu produktu, a następnie odparowaniu wody pod zmniejszonym ciśnieniem, co prowadzi do usunięcia wilgoci z produktu w stanie zamrożonym, pozostawiając strukturę i składniki odżywcze praktycznie nietknięte.

Liofilizowane pestki granatu zwykle mają wygląd podobny do świeżych pestek, choć mogą być delikatnie jaśniejsze lub matowe ze względu na proces liofilizacji. Zachowują swoje naturalne kształty i wielkość.

Po procesie liofilizacji nasiona zazwyczaj zachowują swoją pierwotną strukturę i chrupkość. Nie są one gumowate co jest często spotykane w przypadku innych metod suszenia.

Zachowują również swój naturalny smak i zapach, który jest charakterystyczny dla świeżego owocu. Mogą mieć lekko słodkawy smak z nutą kwaśności. Dzięki delikatnemu procesowi liofilizacji zachowują większość swoich wartości odżywczych. Są one bogate w witaminy, minerały oraz przeciwutleniacze, w tym polifenole, które są odpowiedzialne za wiele korzyści zdrowotnych.

Pestki granatu mogą być spożywane jako przekąska samodzielnie, dodawane do musli, owsianki, jogurtów, sałatek, deserów czy smoothie. Mogą być również wykorzystywane jako ozdoba w różnych potrawach kuchni zarówno słodkich, jak i słonych.

Dzięki procesowi liofilizacji liofilizowane pestki granatu mają dłuższą trwałość niż świeże pestki, ale nadal należy je przechowywać w szczelnym pojemniku lub woreczku w chłodnym i suchym miejscu, z dala od światła słonecznego, aby zachować jak najwięcej wartości odżywczych.

Podsumowując, liofilizowane pestki granatu są naturalnym i pożywnym produktem, który zachowuje większość swoich właściwości odżywczych i smakowych dzięki delikatnemu procesowi liofilizacji. Są one wygodną opcją dla osób poszukujących zdrowych przekąsek o dłuższej trwałości.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 951 kJ / 224 kcal

Tłuszcz 0 g

w tym kwasy nasycone 0 g

Węglowodany 54 g

w tym cukry 54 g

Błonnik 1 g

Białko 1 g



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

Sól 0 g

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

Kraj pochodzenia: Turcja

Masa netto: 30 g

Producent:

NATURAL EXPERT

PPH Kamil Chojnowski

info@naturalexpert.pl

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać alergeny:

sezam, orzechy, gluten, seler, gorczyca

Przechowywać w suchym i ciemnym miejscu

Wartość odżywcza w 100g produktu

- wartość energetyczna 0 kcal - tłuszczw 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.