



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: 25-01-2022 03:43

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/pistacje-zielone-surowe-luskane-100g-p-208.html>



PISTACJE ZIELONE SUROWE ŁUSKANE 100g

Cena	20,71 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666902771
Producent	NATURAL EXPERT

Opis produktu

PISTACJE ZIELONE SUROWE ŁUSKANE 100g

Składniki: Orzechy pistacjowe surowe, nieprażone, niesolone, łuskane, blanszowane (bez skórki)

Pistacje zielone to jedne z najpopularniejszych dodatków, które stosuje się do różnego typu wypieków i deserów. Dlatego decydując się na ich konkretną odmianę, warto wybrać taką, która oprócz wspaniałego smaku wyróżnia się licznymi wartościami odżywczymi. Oferowane przez NATURAL EXPERT nasiona nie zawierają konserwantów, a także nie zostały wzbogacone solą. W stugramowym opakowaniu znajdują się nieprażone i łuskane pistacje, które nadają się do spożycia od razu po jego otwarciu. Pistacje surowe blanszowane pochodzą z wyselekcjonowanych plantacji, zlokalizowanych na terenie Iranu, gdzie rosną jedne z najlepszych odmian tych roślin.

Wartość odżywcza w 100g produktu:

- wartość energetyczna 2525 kJ / 603 kcal
- tłuszcz 51,6 g
 - w tym kwasy tłuszczowe 5,3 g
- węglowodany 28 g
 - w tym cukry 28 g
- białko 21 g
- sól 0,007 g

Kraj pochodzenia: Iran

Masa netto: 100 g

Producent:

NATURAL EXPERT

P.P.H. Kamil Chojnowski

info@naturalexpert.pl

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać alergeny:
sezam, orzechy, gluten, seler, gorczyca

Przechowywać w suchym i ciemnym 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



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

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

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.