



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 05:45

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/rokitnik-owoc-suszony-200g-p-2422.html>



ROKITNIK OWOC SUSZONY 200g

Cena	21,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666916013
Producent	Natural Expert

Opis produktu

ROKITNIK OWOC SUSZONY 200g

Składniki: Suszony owoc rokitnik 100%

Rokitnik zwany jest syberyjskim złotem, ze względu na swoje właściwości. Jest pestkowcem o okrągłym, owalnym kształcie różniącym się według odmian. Charakteryzuje go również kwaskowaty i dość cierpki smak, jednak pijąc napar nie jest to wyczuwalne. Idealnie sprawdza się jako napar, dodatek do herbat lub dodatek do owsianek, ciast i deserów.

Kraj pochodzenia: Polska
Masa netto: 200 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 - tłuszczu 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



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIOO321@GMAIL.COM

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.