



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: 20-04-2024 02:23

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/soczewica-czarna-beluga-500g-p-356.html>



SOCZEWICA CZARNA BELUGA 500g

Cena	10,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666900241
Producent	Natural Expert

Opis produktu

SOCZEWICA CZARNA BELUGA 500g

Składniki: Soczewica czarna beluga (drobna)

Czarna soczewica, zwana inaczej belugą, to jedna z najcenniejszych roślin strączkowych na świecie. Jej czarne, kuliste ziarna mają intensywny smak, są bardzo odżywcze i bogate w białko roślinne, błonnik oraz wiele innych składników odżywczych.

Beluga, nazywana tak ze względu na podobieństwo do kawioru belugi, to doskonały wybór dla wegan i wegetarian, a także dla osób szukających **alternatywnych źródeł białka**. Nasza czarna soczewica jest starannie wyselekcjonowana, wysokogatunkowa i pochodzi od najlepszych producentów.

Soczewica Beluga ma wiele zastosowań kulinarnych. Doskonale sprawdza się w zupach, curry, sałatkach, a także jako dodatek do dań mięsnych i rybnych. Jej delikatny smak i konsystencja nadają potrawom niepowtarzalny charakter.

W naszej soczewicy czarnej nie ma sztucznych dodatków, ani konserwantów, a jej naturalny proces suszenia zapewnia zachowanie wysokiej jakości, smaku i wartości odżywczych. Jest to doskonały wybór dla osób, które cenią sobie naturalne i zdrowe produkty.

Jeśli szukasz smacznego i zdrowego sposobu na urozmaicenie swojej diety, czarna soczewica beluga to idealny wybór. Jej naturalne pochodzenie, wysoka jakość oraz wiele zastosowań kulinarnych sprawiają, że stanowi ona wartościowy dodatek do Twojej kuchni.

Dlaczego warto jeść soczewicę czarną?

- Zawiera w składzie dużą ilość białka, a małą ilość tłuszczów.
- Jest produktem sycącym.
- Obniża poziom cukru we krwi.
- Jest łatwa w przygotowaniu.

Jak przygotować soczewicę czarną?

- Ziarna opłukać pod bieżącą wodą.
- Należy dobrać odpowiednie proporcje 1:1,5 (1 szklanka soczewicy na 1,5 szklanki wody).
- Gotować około 25 minut.
- Pod koniec gotowania można osolić soczewicę.

Zastosowanie:

- do sałatek;
- w postaci dania z kaszanką;



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

- do obiadu.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 1241 kJ (296 kcal)

Tłuszcz 1,1 g

w tym kwasy nasycone 0,2 g

Węglowodany 30 g

w tym cukry 2,0 g

Białko 26 g

Sól 0,02 g

Kraj pochodzenia: Kanada

Masa netto: 500 g

Producent: NATURAL EXPERT

P.P.H. Kamil Chojnowski

info@naturalexpert.pl

Informacje o alergenach:

Produkt może zawierać alergeny:

sezam, orzechy, gluten, seler, gorczyca

Przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu

Wartość odżywcza w 100g produktu

- wartość energetyczna 1241 kJ / 296kcal**
- tłuszcz 1,1g**
- węglowodany 30g (w tym cukry 2g)**
- białko 26g**
- sól 0,02g**