



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: 21-05-2022 18:09

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/soczewica-czarna-beluga-5kg-p-22.html>



SOCZEWICA CZARNA BELUGA

5kg

Cena	81,81 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666906496
Producent	NATURAL EXPERT

Opis produktu

SOCZEWICA CZARNA BELUGA 5kg

Składniki: Soczewica czarna beluga (drobna)

Soczewica to roślina należąca do grupy strączkowych. Pochodzi głównie z terenów Azji, Indii oraz Kanady. W dawnych czasach była ceniona przez Egipcjan, gdyż była ich głównym i podstawowym posiłkiem. Swoją sławę zawdzięcza dużej zawartości cynku, wapnia i potasu. Cechuje ją również wysoka zawartość błonnika, który jest w dzisiejszych czasach bardzo ceniony.

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;
- 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: 5 kg

Producent: NATURAL EXPERT

P.P.H. Kamil Chojnowski



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

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**