



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: 17-06-2021 10:01

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/wiorki-kokosowe-300g-p-585.html>



WIÓRKI KOKOSOWE 300g

| | |
|--------------|-----------------------|
| Cena | 8,17 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Kod EAN | 5902666902085 |
| Producent | NATURAL EXPERT |

Opis produktu

WIÓRKI KOKOSOWE 300g

Składniki: wiórki kokosowe

Wiórki kokosowe to nic innego jak suszone kokosy tarkowane na gruby wiór. Wiórki Natural Expert są wyjątkowo białe i grube. Mają niesamowicie intensywny aromat oraz słodki smak. Dzięki strunowemu opakowaniem produkt można wielokrotnie otwierać i zamykać przy czym nie traci aromatu i świeżości. Idealnie pasuje do wypieków, do produkcji mleka kokosowego, do deserów.

Wartość odżywcza w 100g produktu:

- wartość energetyczna 2703 kJ / 657 kcal
- tłuszcz 63.2 g
- w tym kwasy tłuszczowe 53.3 g
- węglowodany 5.9 g
- w tym cukry 5.9 g
- błonnik 16,9 g
- białko 6,9 g

Kraj pochodzenia: Indonezja

Masa netto: 300 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



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



**NATURAL
EXPERT**



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.



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

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

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 tanemu pozbyciu się wielu problemów ich producentom.

Konsumenci orzechów pasteryzowanych zadowoleni ze smaku, często nie zdają sobie sprawy o ich zubożałych wartościach.