



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: 22-05-2024 00:42

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/zurawina-liofilizowana-cala-1kg-p-2463.html>



ŻURAWINA LIOFILIZOWANA CAŁA 1kg

Cena	227,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666916433
Producent	Natural Expert

Opis produktu

ŻURAWINA LIOFILIZOWANA CAŁA 1kg

Składniki: Żurawina Liofilizowana cała

Witaj w świecie smaków, które zapierać będą dech w piersiach! Nasze liofilizowane żurawiny w całości to prawdziwa eksplozja smaku, która oczaruje Twoje kubki smakowe i otworzy nowe horyzonty w doświadczaniu naturalnych przyjemności.

Żurawina, znana z bogactwa smaku i korzyści zdrowotnych, w wersji liofilizowanej zachowuje swoje unikatowe walory, a nawet staje się jeszcze intensywniejsza i bardziej koncentrowana. Proces liofilizacji, któremu poddajemy owoce, pozwala na zachowanie wszystkich naturalnych składników, witamin i minerałów, przy jednoczesnym usuwaniu nadmiaru wody. Dzięki temu liofilizowane żurawiny są nie tylko wyjątkowo smaczne, ale także pełne wartości odżywczych.

Idealne jako zdrowa przekąska w drodze do pracy, w szkole czy na treningu. Ich wyjątkowy smak i chrupkość sprawiają, że pokochasz je od pierwszego kęsa. Dodaj do musli, owsianki czy jogurtu, aby dodać im świeżości i owocowego aromatu. Mogą być także doskonałą ozdobą deserów, ciast czy sałatek.

Odkryj magię smaku i korzyści zdrowotnych liofilizowanej żurawiny już dziś! Spróbuj i przekonaj się, że zdrowe może być nie tylko pyszne, ale też ekscytujące.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 1381 kJ / 330 kcal

Tłuszcz 3,3 g

w tym kwasy nasycone < 0,1 g

Węglowodany 55 g

w tym cukry 29 g

Białko 2,9 g

Sól 0,04 g

Podane wartości zostały ustalone według danych naszych dostawców lub literatury fachowej.

Kraj pochodzenia: Kanada

Masa netto: 1 kg

Producent:

NATURAL EXPERT

PPH Kamil Chojnowski

info@naturalexpert.pl



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIOO321@GMAIL.COM

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 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 taniemu pozbyciu się wielu problemów ich producentom. Konsumenci orzechów pasteryzowanych zadowoleni ze smaku, często nie zdają sobie sprawy o ich zubożałych wartościach.