



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: 17-05-2024 13:11

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/zurawina-liofilizowana-cala-500g-p-2462.html>



ŻURAWINA LIOFILIZOWANA CAŁA 500g

Cena	117,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666916426
Producent	Natural Expert

Opis produktu

ŻURAWINA LIOFILIZOWANA CAŁA 500g

Składniki: Żurawina Liofilizowana cała

Wkraczając do magicznego świata smaku i zdrowia, zapraszamy Cię do odkrycia naszej liofilizowanej żurawiny - prawdziwego klejnotu natury, którym możesz cieszyć się przez cały rok.

Żurawina, znana z bogactwa smaku i korzyści zdrowotnych, w naszej wersji liofilizowanej odkrywa nowe wymiary intensywności i aromatu. Proces liofilizacji, który stosujemy, pozwala nam zachować wszystkie dobrodziejstwa tej małej czerwonej jagody - od jej kwasowości po słodko-gorzki posmak, aż po obfitość witamin i minerałów.

Cała żurawina liofilizowana to doskonała przekąska dla każdego, kto ceni smak i dba o zdrowie. Jej chrupkość i intensywny smak sprawiają, że zaspokoi Twoje podniebienie w każdym kąsie. Nie tylko smakuje wyśmienicie, ale także stanowi źródło cennych składników odżywczych, takich jak antyoksydanty, witamina C i błonnik.

Dodaj liofilizowaną żurawinę do swojej codziennej diety, aby cieszyć się smakiem i korzyściami zdrowotnymi każdego dnia. Idealna jako dodatek do płatków śniadaniowych, jogurtu, sałatek czy deserów. Możesz także wykorzystać ją do przygotowywania wyjątkowych dań kuchni fusion, nadając im unikalny smak i aromat.

Odkryj magię liofilizowanej żurawiny już dziś i pozwól sobie na chwilę wyjątkowego smaku i zdrowia. Przekonaj się, jak małe owoce mogą przynieść wielką radość Twojemu podniebieniu i korzyści Twojemu organizmowi.

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: 500 g

Producent:

NATURAL EXPERT



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIOO321@GMAIL.COM

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 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.