

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/pistacje-luskane-prazone-i-solone-1-kg-p-1208.html>

PISTACJE ŁUSKANE, PRAŻONE I SOLONE 1 KG



Cena	116,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	SPO791
Kod producenta	Towary

Opis produktu

PISTACJE ŁUSKANE, PRAŻONE I SOLONE 1 KG

bez łupinki

kraj pochodzenia; USA

łacińska nazwa: *pistacia L.*

Kraj pochodzenia zależy od partii aktualnie dostępnej w magazynie.

Już w starożytności pistacje były sadzone jako rośliny uprawne na Bliskim Wschodzie. Następnie pistacje z Bliskiego Wschodu szybko rozprzestrzeniły się na cały region śródziemnomorski. Cieszyły się wielką popularnością wśród królów, a dla zwykłych ludzi były po prostu niedostępne. Z czasem jednak rozprzestrzeniły się wśród podróżników, handlarzy którzy sprzedawali je już dla szerszego grona odbiorców. W XIX wieku pistacje trafiły do USA, a w XX wieku podbiły zachodnią część świata. Obecnie największe obszary drzew pistacjowych znajdują się w USA, Turcji i Iranie. Głównymi importerami do Polski są Stany Zjednoczone.

Zastosowanie: Pistacje najlepiej smakują jako samodzielna przekąska lub jako dodatek do wypieków, dań wytrawnych, można przygotować wyśmienitą pastę pistacjową lub posiekać na drobne kawałki i użyć jako posypka do lodów i deserów.

Pistacje są pełne witamin i zdrowych składników: zawierają :

Witaminę E (5,2 mg w 100 g pistacji)

Witaminę B6 (0,25 mg w 100 g)

Witaminę C (7 mg w 100 g)

Potas (1010 mg w 100 g)

Białko (21 gr w 100 g)

Fosfor (469 mg w 100 g)

Cynk (1,4 mg w 100 g)

Węglowodany (28 gr w 100 g)

Magnez (121 mg w 100 g)

Kwas foliowy (60 µg w 100 g)

Pistacje są często nazywane orzechami szczęścia zawierają potas oraz karotenoidy wspomagające pracę oczu.

Pistacje wzmacniają układ odpornościowy i są doskonałe w zapobieganiu przeziębienia.

Skład: prażone pistacje delikatnie solone łuskane

Wartość energetyczna w 100 g:

Energia: 569 kcal

Białko: 21 g

Węglowodany: 28 g
Tłuszcz: 46 g
Błonnik: 10,3 g

Dla zachowania dobrego smaku i aromatu orzechów. Najlepiej przechowywać je w chłodnym i suchym miejscu, (lodówka) bez dopływu światła słonecznego.

W lodówce orzechy będą długo świeże, powinny być tylko szczelnie zamknięte aby nie przechodziły innymi zapachami.