Pasta z pistáciových jader 100% 1kg

Vyrobená ze 100% pistáciových jader bez přidaných látek. neobsahuje žádný přidaný cukr ani palmový olej, je plná vitamínů, luxusní chuť a svěží zelená barva.

Běžná cena: 1019,00 Kč
Prodejní cena se slevou
CENA (S DPH): 1019,00 Kč
Sleva

Ask a question about this product
Výrobce World Herbs

Popis: Pistáciová pasta vyrobená ze 100% pistáciových jader bez **jakýchkoliv přidaných látek**.
Pasta z pistáciových jader neobsahuje žádný přidaný cukr ani palmový olej, je plná vitamínů a má luxusní chuť a svěží zelenou barvu.
Použití: Je vhodná pro přípravu těst i krémů. Může se smíchat s tvarohem, který se nadlehčí ušlehanou smetanou a krémem se mohou dále plnit rolády, řezy, dorty. Hodí se i na přípravu smetanových lehkých krémů s oplatkami, oříšky a ovocem. Pasta se dá rozmíchat také do různých druhů těst. Pistáciová příchuť se hodí k čokoládě, jahodám, malinám a dalším příchutím. Jejich aroma je vhodné zejména k ochucení všech druhů potravinářských hmot (šlehaček, těst, pudinků apod.). Z pasty pistáciových jader se též vyrábí pravá italská zmrzlina.
Pasta má vysoký obsah proteinu a díky obsažené vláknině zasytí na dlouhou dobu. Pistácie obsahují méně kalorií než ostatní ořechy a mají také nízký glykemický index. Z dalších zdraví prospěšných látek najdeme v pistáciové pastě vitamín B komplex, A, E, vápník, fosfor, draslík, měď a železo. Pravidelná konzumace napomáhá díky obsahu antioxidantů v boji s volnými radikály a posiluje imunitu, protože mají protizánětlivé účinky.
Alergeny: produkt obsahuje skořápkové plody a může obsahovat podzemnici olejnou (arašídy), sezamová semena
Složení: Pistáciová jádra mletá 100%
Návod na použití: Ořechové pasty mají v kuchyni velmi variabilní použití. Skvěle se hodí do různých slaných i sladkých dezertů, asijských jídel a výborně chutnají i namazané na krekrech. Ochutí snídaňovou kaši, jogurt a vyrobíte z nich i výbornou zmrzlinu. Protože obsahují spoustu vitamínů a cenných látek, dodají vám energii, posílí organismus a rychle zaženou hlad. Můžete je ale ujídat i jen tak samotné lžící, třeba když vás honí mlsná. Pokud hledáte inspiraci pro vaše dezerty, mrkněte se do našich receptů, které pro vás připravili ti nejlepší šéfkuchaři a cukráři. Své hosty s nimi určitě okouzlíte. Například recept na višňové tartaletky nebo pistáciový dort by pro vás mohl být ten pravý.
Skladování: Skladujte v suchu při teplotě nejvýše 22 °C a relativní vlhkosti nejvýše 70 %.
Nutriční hodnoty na 100g:
Energetická hodnota (kJ/kcal) 2389/571
Bílkoviny (g) 21
Tuky (g) 46
Sacharidy (g) 28
Vláknina (g) 10
Vápník (mg) 110
Železo (mg) 4,2
Fosfor (mg) 485
Selen (µg) 9,3
Hořčík (mg) 120
Země původu: Írán
Alergeny: Produkt obsahuje skořápkové plody a může obsahovat stopy arašídů, obilovin – lepek a semen a jádra podzemnice olejné
Energie 571 kcal
Rostlinné tuky 46 g
Proteiny 21 g