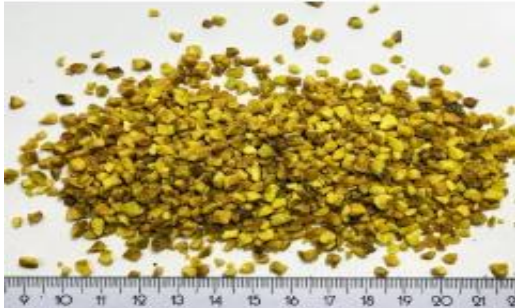


Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/pistacje-kostka-1-kg-bez-soli-orzechy-pistacjowe-ciete-na-drobna-kostke-p-1235.html>



PISTACJE KOSTKA 1 kg BEZ SOLI, ORZECY PISTACJOWE CIETE NA DROBNĄ KOSTKĘ

Cena	149,80 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	SPO841
Kod producenta	SPOKG

Opis produktu

PISTACJE ŁUSKANE, KOSTKA 4x4 mm BEZ SOLI 1 KG **pistacje cięte na drobną kostkę**

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: jako dodatek do wypieków, dań wytrawnych, można przygotować wyśmienitą pastę pistacjową 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

Skład: jądra pistacji wyluskane, cięte w kostkę

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.