

Link do produktu: <https://www.olfarm.pl/pistacje-prazone-bez-soli-1-kg-bez-lupinki-same-jadra-pistacji-p-1233.html>



PISTACJE PRAŻONE BEZ SOLI 1 KG BEZ ŁUPINKI, SAME JĄDRA PISTACJI

Cena **116,00 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **24 godziny**

Numer katalogowy **SPO927**

Kod producenta **SPOKG**

Opis produktu

PISTACJE ŁUSKANE, PRAŻONE BEZ SOLI 1 KG

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 przeziębieniom.

Skład: prażone pistacje

Wartość energetyczna w 100 g:

Energia: 569 kcal

Białko: 21 g

Węglowodany: 28 g

Tłuszcz: 46 g

Błonnik: 10,3 g

Waga: 50 g

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

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