Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 03:09

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



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

Cena	**139,70 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**SPO927**
Kod producenta	**SPOKG**

Opis produktu

PISTACJE ŁUSKANE, PRAŹONE BEZ SOLI 1 KG

kraj pochodzenia; USA

Łacińska nazwa: *pistacia L.*

Kraj pochodzenia zależy od parti aktualnie dostepnej w magazynie.

Już w starożytności pistacje były sadzone jako rośliny uprawne na Bliskim Wschodzie.Nastepnie 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 smakuja jako samodzielna przekąska lub jako dodatek do wypieków, dań wytrawnych, można przygotować wyśmienitą paste pistacjową lub posiekać na drobne kawałki i użyc 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 dopływu światła słonecznego.
W lodówce orzechybędą długo świeże, powinny być tylko szczelnie zamknięte aby nie przechodziły innymi zapachami.