

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/pistacjowa-maka-1-kg-nieodtluszczana-mielone-pistacje-surowe-usa-p-1283.html>



## PISTACJOWA MAKA 1 KG NIEODTŁUSZCZANA, MIELONE PISTACJE SUROWE USA

|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| Cena             | <b>98,00 zł</b>    |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>    |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>  |
| Numer katalogowy | <b>SPO841-M</b>    |
| Kod producenta   | <b>SPO841-M KG</b> |

### Opis produktu

#### **PISTACJE MIELONE DROBNE MAKA Z PISTACJI SUROWEJ 1 KG**

#### **Idealne do produkcji smoothie, do pasty pistacjowej itp**

kraj pochodzenia; USA

łacińska nazwa: *pistacia L.*

Zastosowanie: Mąka z pistacji służy jako dodatek do smoothie, past pistacjowych, wypieków, dań wytrawnych, do zagęszczania sosów, można przygotować wyśmienitą pastę pistacjową jako posypka do lodów i deserów.

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: Mąka z pistacji służy jako dodatek do wypieków, dań wytrawnych, do zagęszczania pasty z pistacji lub do zagęszczenia sosów, można przygotować wyśmienitą pastę pistacjową jako posypka do lodów i deserów.

**Skład:** pistacje bez łupiny surowe , zmielone na drobną frakcję

#### **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 Najlepiej przechowywać je w chłodnym i suchym miejscu, ( lodówka) bez doływu światła słonecznego.

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

#### **Przepis na smothie pistacjowe:**

---

Składniki

1 szklanka maślanki naturalnej  
1 łyżka miodu dobrej jakości  
1 dojrzałe awokado  
100 g zmielonych pistacji  
1 dojrzały banan  
1/2 szklanki dowolnego mleka

Wszystko razem zmieszaj w mikserze  
wstaw do lodówki, po godzinie smoothie będzie schłodzone i po prostu przepyszne.