Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 22:06

Link do produktu: https://www.oldfarm.pl/ziarno-kakaowca-slodzone-syropem-panela-100-naturalne-1-kg-p-1320.html



ZIARNO KAKAOWCA SŁODZONE SYROPEM PANELA 100% NATURALNE 1 kg

Cena	**79,80 zł**
Cena poprzednia	~~**98,80 zł**~~
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**SPO754**
Kod producenta	**SPO754**

Opis produktu

SPO754

COCOA NIBS WITH PANELA

ORGANICZNE ZIARNO KAKAOWCA SŁODZONE PANELĄ 1 kg

Najwyższej jakości 100% Naturalne

kraj pochodzenia: PERU

Cocoa nibs: są to wyłuskane ziarna kakaowca z dodatkiem cukru panela czyli z Peruwiańskiej trzciny cukrowej

Ziarna kakaowe delikatnie dosłodzone syropem Panela są przepysznie chrupiące i zachwycają intensywnym aromatem oraz bogatym bukietem smaków.

Ziarna kakaowca zawierają wiele rzadkich i korzystnych składników odżywczych. Surowe kakao zawiera również więcej przeciwutleniaczy niż jakikolwiek inny dogłębnie przebadany produkt spożywczy. Zmiażdżone i łuskane nieprażone ziarna kakaowca, czyli cacao nibs, są jednym z najbogatszych w przeciwutleniacze produktem spożywczym (przeciwutleniacze stanowią 10% masy kakao), zawierającym ponad 1200 aktywnych składników. Najwięcej w surowym kakao jest magnezu, ze znacznymi ilościami żelaza, chromu, wapnia, cynku, siarki i miedzi. Surowe kakao jest również dobrym źródłem błonnika, z wysoką zawartością witamin E i C. Znane również jako „pokarm bogów” lub „pokarm dobrego nastroju”, surowe kakao zawiera również substancje, które wspomogą poprawę nastroju, takie jak tryptofan, 5-HTP, serotonina, dopamina, fenyloetyloamina i anandamid.

Nibsy kakaowe można jeść samodzielnie, dodawać do owsianek, jogurtów, koktajli, deserów i oczywiście jako składnik surowej czekolady.

Jak wykonać surową czekoladę ?

To najprostszy sposób na wykonanie własnoręcznie surowej czekolady
1. ziarno kakaowca dosłodzone do smaku syropem z trzciny cukrowej należy rozgnieść w moździerzu lub zmielić w młynku
2. następnie uformować tabliczki czekoladowe
3. włożyć do lodówki aby stwardniała
Najbardziej surowa i wyśmienita w smaku czekolada gotowa.
Czekolada będzie zawierała drobinki kakaowca co jeszcze bardziej nadaje jej pierwotnej formy. Delikatnie osłodzona syropem z trzciny pozwala wydobyć cudowny smak i aromat czekolady.

Informacje żywieniowe
(średnia zawartość na 100 g):
energia 2499 kJ/604 kcal,
tłuszcz 50,3 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 34,2 g),
węglowodany 18,2 g (w tym cukry 1 g),
błonnik 13,4 g,
białko 13 g,
sól 0,25 g.

Długość terminu przydatności do spożycia: 24 miesiące od daty produkcji.

Wszystkie produkty spożywcze posiadają pełna dokumentację.

Na ten produkt jest długa data przydatności

Warunki przechowywania:

warunki przechowywania to zacienione , suche miejsce w temp; 12-20 C.

Co to jest Panela ?

Panela to naturalny, nierafinowany cukier trzcinowy pochodzący z Ameryki Łacińskiej, wytwarzany przez odparowanie i suszenie soku z trzciny cukrowej. Wyróżnia się brązową barwą, intensywnym karmelowym smakiem oraz wysoką zawartością melasy i składników mineralnych (wapń, żelazo, magnez). Jest naturalną alternatywą dla cukru białego, idealną do słodzenia i wypieków.