

Dane aktualne na dzień: 19-04-2024 03:07

Link do produktu: <https://twardyorzech.pl/konfitura-jagoda-kamczacka-220g-bez-cukru-p-1090.html>



Konfitura Jagoda kamczacka 220g - bez cukru

Cena brutto	16,28 zł
Cena netto	15,50 zł
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Twardy Orzech

Opis produktu

Do świeżo zebranych owoców jagody kamczackiej dodaliśmy trochę słodczy w postaci naszego wyjątkowego, skoncentrowanego soku jabłkowego 400%. Otrzymaliśmy produkt, który możesz stosować jak konfiturę. Dodawaj go do herbat, ciast i deserów lub jako dodatek do kanapek lub potraw z mięs.

Owoce pochodzą z ekologicznie czystych rejonów Wielkopolski - z okolic Międzybuzia.

Kontrolujemy każdy element procesu tworzenia tego produktu, począwszy od wyboru plantacji, sprawdzeniu jakości surowców, a skończywszy na umiędzejonej pasteryzacji, tak aby zatrzymać w produkcie maksimum zdrowotnych właściwości owoców i smaku. Dzięki temu jesteśmy pewni, że oddajemy w Twoje ręce produkt zupełnie wyjątkowy, owoc naszej pasji do jakości i smaku.

**Przykładowy sposób
użycia: Do kubka z
herbatą dodaj pół
łyżeczki naszej
Jagody.**

**Przechowywanie: Po
otwarceniu opakowania
przechowywać w
lodówce.**

**Składniki: owoce
jagody kamczackiej
(115g owoców
zużyto na 100g
produktu),
koncentrat soku
jabłkowego.**

**Produkt
pasteryzowany. Bez
substancji
konserwujących.
Zawiera naturalnie
występujące cukry.**

**Kraj pochodzenia:
Polska**

**Wartości odżywcze
100g produktu:**

**Wartość e 153 k
nergetycz J/36
na kcal
Tłuszcze 0,16
g
Kwasy tłuszczowe 0,10
g
nasycone
Węglowod 8,2 g
any
Cukry 5,9 g
Białko 0,23
g
Sól 0,0 g
Żelazo 15g
(110%)**

CZY WIESZ ŻE...

Właściwości jagody kamczackiej od wieków są doceniane i wykorzystywane w medycynie ludowej jako surowiec wzmacniający, o działaniu obniżającym ciśnienie tętnicze i zmniejszającym ryzyko zawału serca, zapobiegający anemii, spowalniający rozwój jaskry, jako lek przeciwmalaryczny, pomocny w chorobach układu pokarmowego oraz zakażeniach bakteryjnych.

Jagody kamczackie są źródłem witaminy C i zawierają od 30,5 do 186,6 mg kwasu askorbinowego na 100 g świeżej masy, co jest porównywalne do zawartości witaminy C chociażby w owocach czerwonej porzeczki?

Ponadto owoce wiciokrzewu zawierają witaminy z grupy B, magnez, fosfor, wapń i potas.

Jednak za najważniejsze składniki jagody kamczackiej uważa się związki fenolowe, takie jak antocyjany, flawonoidy, proantocyjanidyny oraz kwasy fenolowe. Antocyjany mają silne właściwości przeciwutleniające, dzięki czemu pomagają zapobiegać wielu chorobom, u których podłoża leży stres oksydacyjny. Wartość ORAC (zdolność pochłaniania reaktywnych form tlenu wyrażona jako $\mu\text{mol TE}/100\text{ g}$) dla jagód kamczackich jest jedną z najwyższych wśród owoców i wynosi 13400 $\mu\text{mol TE}/100\text{ gms}$.