Dane aktualne na dzień: 05-11-2026 17:42

Link do produktu: https://twardyorzech.pl/orzechy-laskowe-luskane-1kg-p-481.html

Orzechy laskowe łuskane 1kg



Cena brutto	**65,00 zł**
Cena netto	**61,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Kod EAN	**5905514045873**
Producent	**Twardy Orzech**

Opis produktu

Orzechy laskowe 1kg

Pamiętasz smak orzechów laskowych, które jadłeś w dzieciństwie? Tak właśnie smakują nasze orzechy.

Oprócz cudownego i łagodnego smaku charakteryzują się tym, że są bogatym źródłem nienasyconych kwasów tłuszczowych. Ich cenny dla organizmu ludzkiego skład to także duże ilości łatwo przyswajalnych tłuszczy i białek, a także sporo wapnia, fosforu, potasu, magnezu, manganu i cynku. Znajdziemy w nich również witaminy E, a także witamin A, C, PP oraz witaminy z grupy B, w tym kwas foliowy, węglowodany i błonnik. Ze względu na swoje właściwości szczególnie polecane są dla osób aktywnych fizycznie.

Chcesz wydobyć z nich jeszcze więcej smaku? Na minimum 30 minut przed spożyciem zamocz orzechy w ciepłej przegotowanej wodzie. Będą jeszcze bardziej soczyste- jak tuż przed zebraniem.

kraj pochodzenia: Gruzja, Turcja lub Azerbejdżan

Domowy krem czekoladowy z orzechami laskowymi

100 g orzechów laskowych możesz użyć orzechów laskowych prażonych (pozbawionych skórki)

200 ml mleka skondensowanego słodzonego

100 g dobrej jakości gorzkiej czekolady

4 łyżki ulubionego miodu

Orzechy laskowe, które maja brązową skórkę praż kilka minut na patelni, następnie obierz je ze skórki. Jeśli masz orzechy laskowe prażone, pomijasz ten punkt.

Przygotowane orzechy przełóż do melaksera lub blendera i miksuj kilka minut, tak żeby powstała gładka, płynna masa.

Do rondelka wlej mleko skondensowane, dodaj połamaną czekoladę i miód. Podgrzewaj do połączenia

składników.

Płynną masę przelej do melaksera, w którym znajdują się orzechy i miksuj 2-3 minuty.

Przełóż do słoiczka i odstaw do zastygnięcia a potem delektuj się smakołykiem ze świeżą bułeczką :)

Kraj pochodzenia:: **Gruzja**
Wartość energetyczna: **2749 kJ/ 666 kcal**
Węglowodany(w tym cukry): **6g (4g)**
Tłuszcze(w tym nasycone): **63g (4,5g)**
Białko: **14g**
Sól: **0,01g**