



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Orzechy pekan połówki, cena za 100 g

Kod EAN: 809

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

14,00 PLN

Opis produktu

ORZECHE PEKAN (ORZECHE PECAN)

Są owocami drzewa, nazywanego orzesznikiem jadalnym, pekanowym, owocowym lub po prostu pekanem. Z wyglądu i w smaku przypominają doskonale nam znane orzechy włoskie, jednak kryją w sobie więcej cennych wartości odżywczych. Uważa się je za nie tylko jedno z najzdrowszych, ale i najsmaczniejszych gatunków. W swoich rodzinnych stronach, czyli południowych Stanach Zjednoczonych, doczekały się nawet własnego przepisu. Pecan pie jest rodzajem tradycyjnej, słodkiej tarty z orzechami pecan - to obowiązkowa pozycja podczas Święta Dziękczynienia. Innym wyjątkowym dniem dla tych owoców jest 14 kwietnia, czyli krajowy dzień pecanów w USA.

Twardy jak pecan

Owoce orzesznika mają delikatnie wydłużony kształt i strukturę jądra zbliżoną do orzecha włoskiego, w mniej pofałdowanej postaci. Ich nazwa najprawdopodobniej została zaczerpnięta z języka indiańskich plemion - Algonkinów - zamieszkujących tereny Ameryki Północnej. Słowo pecan oznacza tam tyle co orzech zbyt twardy do zgniecenia dłonią. Mimo wszelkich podobieństw z popularnymi w Polsce orzechami włoskimi, pecany są gatunkiem, który nie zadomowił się w Europie. Jest za to najchętniej wybierany w Stanach Zjednoczonych. Orzesznik jadalny to wielkie, imponujące drzewo, jednak bardzo wrażliwe na mróz. Z tego względu w Polsce dopiero zyskuje na popularności. Jego miłośnicy cenią go szczególnie za delikatny, maślany smak i cenne dla organizmu właściwości.

Superorzech

Wszystkie gatunki orzechów są potrzebne w diecie, ponieważ zawierają zdrowe tłuszcze i cenne pierwiastki. Pecany na tle innych krewnych wypadają jednak wyjątkowo obiecująco. Zawierają dużo nienasyconych kwasów tłuszczowych, witaminy C, E i K, oraz pokrywają całe dzienne zapotrzebowanie na witaminę B1 (w porcji 100 g). Orzechom pecan nie brakuje także minerałów i niwelujących działanie wolnych rodników antyoksydantów. Są źródłem: cynku, magnezu, fosforu, żelaza, potasu i manganu. Wpływają na poprawę wyglądu włosów, skóry i paznokci, redukcję cholesterolu, wzmocnienie odporności i niwelowanie procesów starzeniowych. Dla lepszego efektu prozdrowotnego wystarczy zalać orzechy pecan wodą i pozostawić na kilka godzin.

Pecan pie po polsku

Z orzechów pecan powstają nie tylko tradycyjne amerykańskie tarty na Święto Dziękczynienia, ale także orleańskie praliny. Charakterystyczny maślany smak tego gatunku będzie się także doskonale komponował z typowymi dla polskiej kuchni wypiekami. Miłośnicy prostych rozwiązań mogą z kolei wykorzystać pecany do przygotowania słodkich śniadań i kolacji, sałatek czy dekoracji deserów.

Warto pamiętać, że po otwarciu opakowania orzechy pecan należy przechowywać w lodówce.

Składniki

Orzechy pekan (pecan)

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Orzechy pecan są naturalnym źródłem:

- > Magnezu - przyczynia się do zmniejszenia uczucia zmęczenia i znużenia.
- > Żelaza - pomaga w prawidłowej produkcji czerwonych krwinek i hemoglobiny.
- > Cynku - pozwala zachować zdrowe włosy, skórę i paznokcie.

Możliwe naturalne odchylenia.

****Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie.**

***RWS - Referencyjne Wartości Spożycia przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal).**

Informacje o alergenach

W zakładzie pakowane są również: *sezam, migdały*, produkty zawierające *gluten*, różne *orzechy*. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100 % wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.