



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Sok z suszonych śliwek kalifornijskich

Producent: Targroch

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

9,00 PLN

Produkt dostępny w następujących wariantach:

Sok: 330 ml , 750 ml

Opis produktu

SOK Z SUSZONYCH ŚLIWEK KALIFORNIJSKICH TAYLOR

Uznawane są za jeden z najsilniejszych antyoksydantów. Powstają w wyniku suszenia owoców śliwy – zwłaszcza węgierki – z kalifornijskich upraw. Proces ten gwarantuje im bogaty, skoncentrowany smak i znacznie więcej wartościowych prozdrowotnych niż w świeżych owocach. Suszone śliwki kalifornijskie to znakomita przekąska i kulinarny dodatek. Mało kto wie, że z tych bakalii przygotowuje się także znakomity sok.

Naturalne na zaparcia

Suszenie śliwek to zwyczaj praktykowany już w starożytności. Obecnie wiadomo, że owoce węgierki zawdzięczają mu nie tylko szlachetny smak, ale także dodatkowe właściwości – szczególnie wspierające trawienie, perystaltykę i utrzymanie prawidłowej flory bakteryjnej jelit. Śliwki suszone zawierają aż 7 razy więcej błonnika pokarmowego niż ich świeże odpowiedniki. Dlatego powinny spożywać je osoby na diecie i z nadmiernym apetytem. Dodatkową rolę w układzie pokarmowym spełnia sorbitol obecny w skórce tych kalifornijskich bakalii. To słodzik polecany osobom chorującym na cukrzycę, który odpowiada także za wilgotność i konsystencję produktu. Dzięki niemu sok z suszonych

śliwek kalifornijskich daje efekt delikatnie przeczyszczający, zapobiegając zaparciom. Dla wzmocnienia tego działania wystarczy nieco podgrzać sok i pić ciepły, ale nie gorący.

Węgierki z... Kalifornii

Najlepsze suszone śliwki, z których produkowany jest sok Taylor, wbrew pozorom nie pochodzą z Węgier, lecz z Kalifornii. To właśnie tam uprawiane są najlepsze węgierki, zwane śliwkami kalifornijskimi. Ta wyjątkowo aromatyczna, jędrna i pyszna odmiana gwarantuje doskonałą jakość soku, bez dodatku sztucznych barwników, słodzików i konserwantów. Sok z suszonych śliwek kalifornijskich Taylor składa się w 100% z zagęszczonego soku poddanego pasteryzacji. Tak naturalny skład gwarantuje doskonały smak i maksimum wartości odżywczych.

Nie tylko dla jelit

Suszone śliwki kalifornijskie poza dbaniem o prawidłową perystaltykę jelit, wykazują szereg innych, dobroczynnych właściwości. Mało kto wie, że owoce te po ususzeniu uznawane są za jeden z najsilniejszych antyoksydantów, czyli substancji niwelujących działanie wolnych rodników. Są odpowiednie dla cukrzyków, ponieważ mają niski indeks glikemiczny. Dodatkowo zawierają znikomą ilość tłuszczu, za to dostarczają potas, miedź i witaminę K. Picie soku z suszonych śliwek może przyczynić się do obniżenia ciśnienia tętniczego – właśnie za sprawą potasu – i poziomu cukru we krwi. Warto włączyć go do diety także w celu profilaktyki miażdżycy oraz chorób serca, kości i wątroby.

Chociaż prozdrowotne działanie śliwek jest imponujące to większość konsumentów sięga po sok z suszonych śliwek kalifornijskich przede wszystkim dla niepowtarzalnego smaku. Pij go wprost z butelki lub dodaj do ulubionych sosów, mięs i deserów.

Po otwarciu przechowywać w lodówce do 7 dni.

Przed otwarciem wstrząsnąć.

Kraj pochodzenia: Kalifornia, U.S.A

Wartość odżywcza

100 ml

Wartość energetyczna	306 kJ / 75 kcal
Tłuszcz	0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0 g
Węglowodany	17 g
Cukry	9,6 g
Błonnik	< 0,5 g
Białko	< 0,5 g
Sól	0,01 g

PRODUCENT:

