



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Orzechy piniowe, cena za 100 g

Kod EAN: 312

Producent:

Czas wysyłki: 48 Godzin

Cena

22,00 PLN

Opis produktu

ORZESZKI PINI

Nazywane są orzechami - a ze względu na swoją drobną postać wręcz orzeszkami - piniowymi, piniolami lub pinocchi. To odmiana znana i uprawiana na szeroką skalę już w starożytności. Jest ceniona za wysoką zawartość cynku, witaminy K i charakterystyczny aromat. Piniolom zawdzięczają go sośnie - głównie pinii (*Pinus pinea*) - której wyłuskane nasiona to właśnie orzechy piniowe.

Śródziemnomorski afrodyzjak

Pinocchi bywa nazywane śródziemnomorskim afrodyzjakiem, co wskazuje na ich pochodzenie i miłosne właściwości. Najszlachetniejsze z sosen porastają wybrzeża Morza Czarnego i Śródziemnomorskiego, gdzie były zakładane w skupiskach już w czasach antycznych. Właśnie dlatego drzewa te występują też jako sosny włoskie lub - z uwagi na kształt gęstych koron - parasolowate. Ponadprzeciętna zawartość cynku, odpowiadającego za męską potencję, sprawia zaś, że piniolom przypisuje się cechy naturalnego afrodyzjaku.

Nie tylko do deserów

Orzeszki pini są niewielkie, o wydłużonym kształcie i kremowej barwie. Pozyskuje się je w procesie podgrzewania szyszek - w ten sposób szyszka się otwiera i uwalnia zamknięte w skorupce nasiono. Surowe mają przyjemny, słodko-kwaśny smak, jednak to proces prażenia czyni je doskonałymi i aromatycznymi. Włosi bardzo szybko poznali się na tym specjale, czyniąc go obowiązkowym

składnikiem prawdziwego pesto lub chrupiącym dodatkiem do sałatek i makaronów.

Orzech, olej i miód w jednym

Piniolo, tak jak inne orzechy, dostarczają bardzo dużo potrzebnych w diecie związków chemicznych i kwasów tłuszczowych. To przede wszystkim bogate źródło witaminy A, C, E i K oraz witamin z grupy B. Poza wysoką zawartością cynku i fosforu, pomagają także uzupełniać niedobory potasu, magnezu, żelaza, wapnia, i sodu. Z ich właściwości czerpie także medycyna naturalna, czyniąc orzeszki pinii naturalnym środkiem przeciwstarzeniowym, uspokajającym i wspierającym w regulowaniu masy ciała. Piniolo są nasionami niezwykle oleistymi, dzięki czemu na ich bazie wytwarzany jest aromatyczny piniowy olej i miód. W temperaturze pokojowej szybko jełczeją, dlatego po otwarciu należy przechowywać je w lodówce.

Orzechy piniowe

Orzechy piniowe mają charakterystyczny leśny zapach sosny. Do spożycia nadają się na surowo, po usunięciu łusek, jednak ich aromat w pełni wydziela się pod wpływem ciepła, więc często podawane są po blanszowaniu. Stanowią też niezbędny składnik pesto.

Składniki

Orzechy piniowe

Przechowywanie

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

Orzechy piniowe są naturalnym źródłem:

- > Magnezu - przyczynia się do zmniejszenia uczucia zmęczenia i znużenia.
- > Żelaza - pomaga w prawidłowej produkcji czerwonych krwinek i hemoglobiny.
- > Potasu - pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego.

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.