



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Pomidory suszone, cena za 100 g

Kod EAN: 160

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

6,00 PLN

Opis produktu

SUSZONE POMIDORY

Malinowe, koktajlowe, daktylowe, papryczkowe, śliwkowe, lima, san marzano, bawole serca czy pelati. Czerwone, pomarańczowe, zielone, żółte, czarne i czekoladowe... Pomidory to jedno z najpopularniejszych w Polsce warzyw. Przez dorosłych uwielbiane za orzeźwiające sałatki i kolorowe kanapki, a dzieciom skradające serca słodkim ketchupem. Przypominają o ciepłych letnich dniach i doskonałej zupie babci. Zawierają drogocenny przeciwutleniacz likopen i całe mnóstwo dobroci. Sezon na nie trwa od kwietnia do października, jednak pyszne pomidory można jeść cały rok...

- suszone!

Jako pierwsi na pomysł suszenia pomidorów wpadli Włosi, próbując uzyskać bardziej wyrazisty smak tych warzyw, zbliżony do ketchupu. Efekt przerósł najśmielsze oczekiwania, o czym najlepiej świadczy popularność suszonych pomidorów na całym świecie. Zawarty w nich likopen jest lepiej przyswajalny po procesie obróbki termicznej, co jedynie podnosi wartości odżywcze i walory prozdrowotne tej przekąski. Dodatkowo, pomidory suszone dostępne są przez cały rok – także zimą – jędrne i pełne smaku, w przeciwieństwie do świeżych – importowanych, bladych i nijakich.

W oleju czy bez?

Dla dobrej przyswajalności likopenu niezbędna jest choćby minimalna ilość tłuszczu. Lepiej jest jednak wybierać pomidory w torebce, suszone na słońcu, pozbawione kalorycznej zalewy z oliwy lub oleju

(zwłaszcza słonecznikowego). Wyróżniają się one intensywniejszym smakiem i aromatem, a dodatkowo są polecane osobom dbającym o smukłą sylwetkę. Dostarczają sporą dawkę błonnika pokarmowego i cenne pierwiastki w postaci magnezu, fosforu i potasu.

Amor pomidor!

Pomidory to słabość wielu narodów, nie tylko Polaków. W Hiszpanii doczekały się one nawet własnego święta – La Tomatiny – obchodzonej w ostatnią środę sierpnia. Mieszkańcy Walencji obrzucają się wtedy pomidorami, upamiętniając warzywną walkę toczącą się na ulicach Espanii w 1945 roku. Znacznie ciekawsze wydają się jednak kulinarne zastosowania pomidorów. W postaci suszonej są one doskonałym dodatkiem do sałatek, zapiekanek, koreczków, past kanapkowych i makaronów. Smakują wybornie w towarzystwie śródziemnomorskich dodatków, świeżych i suszonych ziół oraz chrupiącej ciabatty.

Zastosowanie

Intensywny aromat i kwaskowaty smak sprawia, że suszone pomidory idealnie wpasowują się w kulinarne kanony.

Świetnie sprawdzają się w sałatkach, na kanapce, jako dodatek do makaronu czy jako składnik przystawek.

Są idealnym rozwiązaniem na dostarczenie mnóstwa witamin w okresie zimowym, kiedy to dostęp do dobrej jakości, świeżych pomidorów jest ograniczony. Świetnie smakują z bazylią czy ząbkami czosnku.

Składniki

Pomidory suszone na słońcu, sól.

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Możliwe naturalne odchylenia.

*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.