

Figi suszone 100 kg

Kod [STAGING] Bakaliowo: 43

Dane techniczne:

- Waga **100.00**
- Waga **100.00**
- Kraj pochodzenia **Hiszpania / Turcja**

Jeśli chcą Państwo zaopatrzyć się w figi suszone w przystępnej cenie, serdecznie zachęcamy Państwa do zapoznania się z naszą szeroką ofertą.

Egzotyczny owoc pestkowy drzewa figowego pochodzi z Azji Mniejszej. Dziś uprawia się go także w krajach basenu Morza Śródziemnego, Ameryce Południowej i Afryce Południowej. Figi przed „obróbką” mają kształt bardzo podobny do gruszek. Dojrzałe są miękkie i mięsiste, do tego jeszcze bardzo słodkie. W procesie suszenia wykorzystuje się przede wszystkim figi zielone. Zyskuje się w ten sposób smaczny przysmak, znany na całym świecie.

Figi suszone są od lat znane ze swoich wyjątkowych właściwości. Wystarczy wspomnieć, że zawierają w sobie najwięcej błonnika spośród wszystkich bakalii. Niewątpliwą zaletą fig suszonych, oferowanych przez nas w niskiej cenie, jest fakt, że są one niskokaloryczne. 100 g owoców dostarczy nam jedynie 230 kcal. Dzięki wspomnianej zawartości błonnika, figi suszone powinny stanowić stały element diety osób, które zmagają się z nadprogramowymi kilogramami. Należy także zaznaczyć, że figi suszone zawierają w sobie duże ilości wapnia (prawie tyle samo co szklanka mleka!), żelaza oraz fosforu. Pomagają obniżyć ciśnienie oraz zwalczyć stres. Oprócz tego figi wspomagają pracę układu sercowo-naczyniowego, pokarmowego, nerwowego i hormonalnego.

Suszone figi – niska cena

Suszone figi, których cena z pewnością Państwa zaskoczy, należą do owoców o szerokim zastosowaniu. Sprawdzają się doskonale zarówno podczas produkcji nalewek, syropów czy kompotów, lecz także okazały się niezastąpione w procesie przygotowania ciast bądź dań mięsnych. Połączenie fig suszonych z wieprzowiną bądź dziczyzną przypadnie do gustu każdemu zwolennikowi niebanalnych potraw. Zadbaliśmy, by cena oferowanych fig suszonych była dla Państwa atrakcyjna. Dostępne w naszej ofercie owoce pochodzą z Turcji. Cena suszonych fig, ich jakość oraz niskokaloryczność, sprawiają, że należą do chętnie zamawianych produktów w naszej hurtowni internetowej.