

Migdały prażone nieblanszowane paleta 750 kg

Kod [STAGING] Bakaliowo: 530

Dane techniczne:

- Waga **750.00**
- Waga **750.00**
- Kraj pochodzenia **USA, Australia**
- Rodzaj pakowania **Worek 10 kg lub 15 kg w zależności od partii**

Produkt pod zamówienie.

Zdrowe kwasy tłuszczowe znajdziesz w prażonych migdałach! Jeśli masz na nie ochotę, to zapraszamy do naszej hurtowni bakalii! Oprócz tego, że są smaczną przekąską, migdały prażone można wykorzystać do wyrobów cukierniczych. Polecane są także osobom otyłym z racji dużej ilości błonnika.

Na szczególną uwagę Klientów naszego sklepu internetowego bakaliowo.pl zasługują prażone migdały. Nie bez powodu migdały są cenione za swoje właściwości – zawierają w sobie bowiem magnez, fosfor, żelazo czy wapń. Co więcej, prażone migdały stanowią doskonałe źródło zdrowych kwasów tłuszczowych, które przyczyniają się do zmniejszania poziomu złego cholesterolu w organizmie. Zaletą prażonych migdałów jest fakt, że zawierają w sobie dużą ilość błonnika. Z tego względu są polecane osobom, które zmagają się z problemem otyłości. Co więcej, prażone migdały dostarczają witaminę E, zwaną również witaminą młodości, a także witaminę A oraz białko. Produkty te zawierają ponadto znaczną ilość witamin B1 i PP oraz potas. Te składniki z kolei usprawniają funkcje mózgu, zapewniając lepszą pamięć i koncentrację. Dlatego migdały prażone poleca się zwłaszcza uczniom i studentom, aby lepiej przyswajało im się wiedzę.

Migdały prażone w kuchni

Istnieje wiele sposobów na wykorzystanie prażonych migdałów. Sprawdzą się one doskonale przede wszystkim jako dodatek do wyrobów cukierniczych, czekolad, batonów bądź ciast. Warto również wspomnieć, że migdały stanowią bazę do marcepanu. Ponieważ zawierają w sobie dużą ilość kwasów tłuszczowych, są także wykorzystywane do produkcji oleju migdałowego. Mogą także stanowić samodzielną – a przy tym bardzo zdrową – przekąskę. W ofercie naszego sklepu internetowego znajdują Państwo migdały surowe, prażone, blanszowane, a także płatki migdałowe oraz migdał słupek.