Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 16:01

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/suszone-pomidory-platek-50g-p-2.html



Suszone Pomidory Płatek 50g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPJed001**
Kod EAN	**5902686970644**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Suszone pomidory

Suszony pomidor wiadomości podstawowe



Zapraszamy do odkrycia intensywnego smaku i aromatu w postaci pomidora suszonego w płatkach - wyjątkowego dodatku do Twojej kuchni, który nadaje potrawom niepowtarzalnego charakteru. Nasz pomidor suszony w płatkach to owoc starannie wybranych pomidorów, które zostały suszone z dbałością o zachowanie pełni smaku i wartości odżywczych.Pomidor suszony w płatkach jest wygodny w użyciu - nie wymaga przechowywania w lodówce i jest gotowy do wykorzystania w dowolnym momencie.

Suszony pomidor to smaczna i wygodna alternatywa dla świeżego. Suszony Pomidor ma skoncentrowany, ostry smak i jest bardzo przydatnym składnikiem wielu potraw. Ma wiele zastosowań, zwłaszcza jeśli chcesz mieć pomidorowy smak bez zawartości wilgoci świeżego pomidora.

Suszony pomidor zastosowanie

Suszony Płatek Pomidorowy jest idealny do zup, sałatek, kuskusu, makaronu czy ryżu. Oszczędzaj czas i pieniądze, stosując płatki suszonych pomidorów w swoich przepisach, salsach, zupach, dipach, frytkach i sałatkach. Idealny do podróży, wędrówek, biwakowania i wszystkiego na świeżym powietrzu. Aby ponownie nawodnić suszonego pomidora, wystarczy dodać płatki do wody, przykryć i pozostawić na 1-2 godziny. Są one pocięte na około 2 ce płatki.



Przykładowe danie z użyciem pomidora w płatkach

Właściwości zdrowotne suszonego pomidora



Suszone pomidory mają mocny, ale przyjemny smak i są pełne korzyści dla organizmu. Są źródłem likopenu, potasu i witaminy C. Likopen nadaje suszonemu pomidorowi jasnoczerwony kolor i pomaga chronić je przed promieniami ultrafioletowym. W podobny sposób może pomóc chronić komórki przed uszkodzeniem. Pomidory zawierają również potas, witaminy B i E oraz inne składniki odżywcze. Płatki pomidorowe pomagają zmniejszyć: niektóre nowotwory, ryzyko chorób serca, infekcje dróg moczowych i stres oksydacyjny. Suszony pomidor zachowuje ponad 90% swojej świeżej wartości odżywczej

Skąd pochodzi pomidor suszony w płatkach?



Pochodzenie przyprawy pomidor w płatkach

Pomidory suszone mogą pochodzić z różnych miejsc na świecie, ponieważ uprawa pomidorów jest szeroko rozpowszechniona i odbywa się w wielu krajach o różnych klimatach. Jednakże niektóre z najczęstszych regionów, gdzie produkowane są pomidory suszone, obejmują:

1. Włochy: Włochy są jednym z głównych producentów pomidorów suszonych na świecie. Klimat śródziemnomorski sprzyja uprawie pomidorów, a regiony takie jak Sycylia i Kalabria słyną z wysokiej jakości suszonych pomidorów.

2. Turcja: Turcja jest również znaczącym producentem pomidorów suszonych. Wiele obszarów w Turcji ma korzystny klimat do uprawy pomidorów, co sprawia, że jest to popularny produkt w tej części świata.

3. Hiszpania: Hiszpania jest kolejnym krajem o klimacie śródziemnomorskim, który produkuje pomidory suszone. Regiony takie jak Andaluzja i Murcja są znane z uprawy pomidorów, w tym również tych przeznaczonych do suszenia.

4. Stany Zjednoczone: W Stanach Zjednoczonych także uprawia się pomidory, które mogą być suszone. Szczególnie w stanie Kalifornia, gdzie panuje korzystny klimat dla tego rodzaju roślin.

Oczywiście, pomidory suszone są również produkowane w innych krajach o odpowiednich warunkach klimatycznych i glebowych. Kluczowym czynnikiem jest zapewnienie odpowiednich warunków do wzrostu i dojrzewania pomidorów, które są następnie suszone i przetwarzane w produkt gotowy do spożycia.

Wartości Odżywcze

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Kalorie: 229 kcal

Białko: 8.7 g
Tłuszcz: 0.2 g
Węglowodany: 48.1 g (w tym błonnik: 0 g)

Kraj Pochodzenia

Nasze suszone pomidory w zależności od partii pochodzą z Chin lub Włoch

Jak ususzyć pomidora

Po pierwsze trzeba pomidory przemyć i pokroić w bardzo cienkie plastry. Następnie początkowo suszymy je w temperaturze około 30ºC, by później zwiększyć temperaturę suszenia do plus minus 50ºC. Czas suszenia pomidora to od 4-6 godzin w zależności od grubości plastrów.

Informacja o alegrenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).