Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 16:41

Link do produktu: https://b2b.twardyorzech.pl/zurawina-suszona-bez-cukru-1kg-p-1631.html



Żurawina suszona bez cukru 1kg

Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**ZURBC**
Kod EAN	**5905514048355**
Wartość energetyczna	**1326kJ/317kcal**

Opis produktu

Żurawina kanadyjska wielkoowocowa suszona bez cukru - całe owoce 1kg

Skład: owoce żurawiny wielkoowocowej. Bez dodatku cukru (owoc jest kruchy wysuszony)

- Po otwarciu warto żurawinę przesypać do zamkniętego pojemnika, żeby nie traciła swoich właściwości.
- Żurawina, którą oferujemy jest bez cukru, bez konserwantów, barwników, aromatów.
- Żurawina bez cukru nadaje się świetnie do robienia herbatki zurawinowej, do sosów, do wzbogacania aromatu dań mięsnych.
- Żurawina bez cukru może być również przekąską dla osób szczególnie unikających cukru w diecie.

Właściwości żurawiny?

- żurawina suszona ma dużą zawartość witaimn A i C, witamin grupy B.
- żurawina wielkoowocowa znana jest ze swoich właściwości chroniących drogi moczowe - wchodzące w jej skład związki czynne zwane proantocyjanidynami (PAC) sprawiają, że bakterie E.coli odpowiedzialne za infekcje dróg moczowych, nie mogą się przyklejać do ścianek dróg moczowych, w rezultacie czego zostają wypłukane i infekcja nie rozpoczyna się. Żurawina powoduje też, że bakterie trudniej łączą się w kolonie, co hamuje przed powstaniem zapalenia. Ważne jest, zeby wybierać "żurawinę wielkoowocową", bo właśnie ta odmiana ma proantocyjanidy, które chronią przed infekcją dróg moczowych. Żurawina również zakwasza mocz, co sprzyja ochronie przed zapaleniem dróg moczowych, bo bakterie nie lubią kwaśnego środowiska.

Z tego powodu warto dawać dzieciom żurawinę wielkoowocową - aby w przyjemny i smaczny sposób zapobiegać - dość częstym u dziewczynek zwłaszcza, infekcjom układu moczowego.

Również kobiety w ciąży, którym statystycznie częściej mogą zdarzać się zapalenia dróg moczowych, powinny włączyć

żurawinę do swojej diety.

- Żurawina ze względu na swój skład wspomaga też naturalną odporność na choroby wirusowe - zatem zaleca sie jedzenie żurawiny szczególnie w okresie jesienno-zimowym, by chronić się przed przeziębieniami.
- Żurawinę można wykorzystać jako przekąskę, dodatek do jogurtu, musli, ciasta, deserów, ale również warto wypróbować owoce suszonej żurawiny jako dodatek do sosów do mięs, do schabu (analogicznie jak schab z morelą czy śliwką), doskonała do zaparzania jako herbatka

Skład: owoce żurawiny wielkoowocowej. Bez dodatku cukru.

Pochodzenie żurawiny: Kanada. Zapakowane w Polsce.

Kraj pochodzenia:: **Kanada**
Węglowodany(w tym cukry): **55g (31g)**
Tłuszcze(w tym nasycone): **2,7g (0,35g)**
Błonnik: **32g**
Białko: **2,3g**