

Link do produktu: <https://bio-sklep24.pl/tempeh-w-zalewie-bio-400-g-175-g-smaakt-p-13954.html>



TEMPEH W ZALEWIE BIO 400 g (175 g) - SMAAKT

Cena	13,44 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	8719153025779
Kod producenta	8719153025779
Kod EAN	8719153025779
Producent	SMAAKT (produkty spożywcze)

Opis produktu

SKŁADNIK
Jajno, 80% wody, kultury grzyba Rhizopus (*certyfikowany składnik ekologiczny)

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g
Wartość energetyczna: 800 kJ / 191 kcal
Białko: 8,5 g
Węglowodory: 11 g
W tym cukier: 0 g
Błonno: 3,6 g
Sól: 2,4 g
Sól NaCl: 0 g
Magnez: 20 mg (117%*)
*Bazując na wartościach odżywczych

ZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA
Przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu, a po otwarciu w warunkach chłodniczych. Spożyć w ciągu 3 dni.

WEGETARIAŃSKI: **WEGETARIAŃSKI**
Certyfikat bio: **jest**
WEGAŃSKI: **WEGAŃSKI**
Kraj Producenta: **Holandia**

danía gotowe

W naszej ofercie posiadamy bogaty wybór gotowych ekologicznych dań, w słoiczkach dla niemowląt, wszelkiego rodzaju **słodycze, desery, chipsy, pieczywo** i wiele, wiele innych, które wpasują się w gusta każdego - wyśmienite **sosy** do makaronu, **warzywa** i **kasze**, również produkty **bezglutenowe**. Są to wyłącznie najwyższej jakości produkty, posiadające certyfikat rolnictwa ekologicznego, które wykonane są ze starannie dobranych, bezpiecznych składników.

Dania gotowe suche - doskonałe rozwiązanie dla osób zabieganych i zapracowanych, a także dla... leniuszków. Kto z nas nim czasami nie jest? Słodkie lenistwo bywa naprawdę słodkie - do czasu, gdy stajemy się głodni i chcemy szybko coś zjeść. Jeśli w tygodniu brakuje Ci czasu na przygotowanie pełnowartościowego, zdrowego posiłku albo najzwyczajniej nie masz pomysłu co przygotować, z pomocą przyjdzie gotowe danie. Niektóre z takich dań wystarczy podgrzać lub przyrządzić według wskazań na opakowaniu, żeby w ciągu kilku minut mieć przed sobą smaczny i pożywny posiłek. Co proponujemy? Polecamy między innymi takie specjały, jak: [ciecierzyca z warzywami](#), [fasolka w sosie pomidorowym](#), [leczo warzywne](#), [wegańskie leczo](#), [leczo z cukinii](#), [falafele](#), [pierogi ravioli](#), [ravioli z serem](#), [ravioli z grzybami](#), [barszcz z kiszonych buraków](#), [krem z pomidorów](#), [zupa krem z dyni](#), [żurek na zakwasie](#), [żurek bezglutenowy](#), [zupa z dyni](#) i [soczewicy](#).

Wiele innych produktów ułatwi przygotowanie urozmaiconego posiłku bogatego w białko. Docenią je zwłaszcza osoby na diecie wegetariańskiej i wegańskiej oraz te, które pragną rozszerzyć swoje menu o nowe smaki. Do produktów tych należą: [ciecierzyca z puszki](#), [cieciorka konserwowa](#), [SOJA bio](#) czy [SOJA w pomidorach](#).

Ale co kryje się pod niektórymi z wymienionych powyżej nazw? Czym są falafele? **Cieciorka a ciecierzycą** - czy czymś się różnią? Czym jest ravioli?

Falafel to nic innego jak kulka z ciecierzycy przypominająca pulpecik. Pochodzące z krajów arabskich falafele to idealne rozwiązanie dla wygodniaków wegan i nie tylko. Po przyrządzeniu najczęściej są chrupiące, a ich środek jest aksamitny i

pefen aromatycznych przypraw. Falafele mogą mieć również kształt bardziej płaski i w takiej formie mogą być wykorzystane na przykład jako część burgera. Potrawa dostarcza solidnej dawki białka.

Czy **cieciorka a ciecierzycza** to coś innego? W żadnym wypadku. Chodzi o jedną i tę samą roślinę strączkową. Jej trzecia, mniej znana nazwa to **groch włoski**. Poza pysznymi falafelami można z niej przygotować pasztet, rozgrzewającą zupę lub wykorzystać ją jako składnik różnych dań i sałatek. Wielką zaletą ciecierzycy jest to, że nie posiada ona glutenu, dzięki czemu bez obaw mogą po nią sięgać osoby z nietolerancją tego składnika. Aby podkreślić smak cieciorke można dodać do niej gałkę muszkatołową, rozmaryn, curry lub tymianek. Jeśli nie boisz się eksperymentów dodaj cynamon. Ze względu na to, że w ciecierzycy znajdują się duże ilości białka, może ona zastąpić w diecie mięso. Biało pozyskane z ciecierzycy wspomaga pracę żołądka i jelit, a także trzustki i wątroby. Ponadto jej niski indeks glikemiczny sprawia, że także osoby chore na cukrzycę mogą ze spokojem po nią sięgać.

A czym jest tajemniczo brzmiące **ravioli**? To pierożki rodem z Włoch, które charakteryzują się wyjątkowo cienkim ciastem i całą gamą różnorodnych nadzień. Posiadają kwadratowy kształt, a ich brzegi są ząbkowane. Podane z masłem, tartym parmezanem lub świeżą szałwią to prawdziwa uczta dla podniebienia. Same w sobie stanowią pełny posiłek, ale mogą być też jego uzupełnieniem. Jeśli jeszcze nie znasz ich wyjątkowego smaku, zachęcamy Cię do degustacji pierogów ravioli dostępnych w ofercie naszego **BioSklepu**.

W naszej ofercie dań gotowych, godny uwagi jest też **wegański smalec**. Wiele się zmieniło od czasów, gdy na stołach gościł wyłącznie domowy, tradycyjnie przyrządzany smalec. Chociaż dalej wiele osób uwielbia jego smak, zwłaszcza na świeżym pieczywie z dodatkiem soli czy ogórka, to przybywa osób, które z różnych powodów zaczynają inaczej podchodzić do roli zwierząt. Zmienia się ich podejście do samego procesu produkcji żywności oraz do pojęcia zdrowej diety. Między innymi ze względu na zmieniające się oczekiwania takich osób, na rynku zaczął pojawiać się **smalec wegański**. Ma on formę pysznej, zdrowej pasty kanapkowej o prostym, nieskomplikowanym składzie. Zawiera certyfikowane składniki ekologiczne oraz przyprawy, takie jak: czosnek, cebula, pieprz czarny oraz papryka słodka i ostra. Jeśli nie znasz jego smaku, czas to nadrobić.

inne

Do perfekcyjnego makijażu potrzeba dobrej jakości kosmetyków i umiejętności. Ale to nie wszystko. Większość kosmetyków wymaga odpowiedniej aplikacji, a ta nie jest możliwa bez akcesoriów, które to umożliwiają. Niektóre kosmetyki można nakładać bez ich pomocy, ale stwarza to ryzyko, że makijaż nie będzie nałożony równo i precyzyjnie. Z pomocą przychodzą odpowiednio dobrane **pędzelki do makijażu**. Szereg kosmetyków powinno się nakładać skrupulatnie i dokładnie. Z tego powodu **pędzle do makijażu** są różnorodne i służą do wielu celów. Przykładami takich pędzelków są: **pędzel do cieni miękkich, pędzel do podkładu i pudru, pędzel do pomadki i błyszczczyka, pędzel do pudru** czy **pędzel do różu i bronzera**. Większość pędzli do pudru charakteryzuje się miękkością oraz dużym rozmiarem, dzięki czemu doskonale rozprowadza pigment na skórze twarzy. **Pędzel do różu** zazwyczaj jest okrągły i posiada delikatną strukturę. Za pomocą pędzla do różu można go subtelnie wetrzeć w skórę policzków. **Pędzle do nakładania fluidu** występują w wielu różnych odmianach. Jedne służą do aplikacji podkładu w płynie, inne do kremowego podkładu. Do korekty trudno dostępnych miejsc świetnie sprawdzi się **pędzel skośny**. Pędzle do makijażu, które charakteryzują się bardzo dobrym stosunkiem jakości do ceny znajdują się w ofercie naszego sklepu internetowego. Na naszej stronie można znaleźć specjalistyczne modele do nakładania cieni do powiek, jak również **pędzelki do ust**. Dobre pędzle do makijażu to takie, które nie tylko są miękkie, ale także przyjazne dla skóry. Obie te zalety są cechą pędzli z naturalnym włóknem, które nie podrażniają skóry, nawet tej najbardziej delikatnej. Kupując pędzel do makijażu należy dobierać jego rozmiar do rozmiaru samej twarzy. Pojedyncze pędzelki, jak i **zestawy pędzelków do makijażu** to aplikatory, które powinny znaleźć się w kobiecej kosmetyczce. Między innymi dzięki takim akcesoriom można stworzyć kompletny, idealny i trwały makijaż. Z kolei do usuwania makijażu polecamy bawełniane **płatki kosmetyczne** – również dostępne w naszym sklepie.