Dane aktualne na dzień: 28-11-2026 09:42

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/krem-z-orzechow-nerkowca-330g-p-131.html



Krem z orzechów nerkowca 330g

Cena	**32,00 zł**
Główny składnik	**Nerkowiec**

Opis produktu

Krem z orzechów nerkowca 330g - 100% prażonych nerkowców

Delikatny, naturalnie słodkawy smak nerkowców dobrze komponuje się z owocami, wanilią i cynamonem. **Krem z orzechów nerkowca 330g** ma jasnokremową barwę i gładką konsystencję. Łatwo rozsmarujesz go na naleśniku, dodasz do śniadania lub połączysz z innymi składnikami, przygotowując domowy sos.

Jeden składnik: prażone nerkowce

W słoiku znajdują się wyłącznie **prażone orzechy nerkowca**. To masło z nerkowców o prostym składzie, bez dodatku soli. Jego łagodny smak daje swobodę doprawiania - możesz połączyć je z owocami w deserze albo wykorzystać do wytrawnej potrawy z ziołami i przyprawami.

Kremowa konsystencja do mieszania i smarowania

Rozprowadź krem bezpośrednio na pieczywie lub wymieszaj go z jogurtem. Przy przygotowywaniu sosu dodawaj płyn stopniowo, aż uzyskasz odpowiednią gęstość. Niewielki dodatek zagęści dressing, a większa porcja nada mu wyraźniejszy orzechowy smak.

Jak wykorzystać krem z nerkowców?

- Dodaj do owsianki, jaglanki lub musli z owocami.
- Rozsmaruj na naleśnikach, gofrach i tostach.
- Wykorzystaj do domowych kremów deserowych i ciasteczek.
- Połącz z wodą, sokiem z cytryny i przyprawami, przygotowując sos do sałatki lub warzyw.

Łagodny smak nerkowców pozwala dopasować krem do różnych przepisów. W słodkich połączeniach spróbuj wanilii lub kakao, a w wytrawnych - czosnku, pieprzu i świeżych ziół.

Pomysł na krem do naleśników z jogurtem i owocami

Wymieszaj 30g kremu z nerkowców z 70g gęstego jogurtu naturalnego i szczyptą wanilii. Rozsmaruj na naleśnikach, dodaj pokrojone truskawki lub maliny i złóż przed podaniem.

Takie połączenie możesz również wykorzystać jako dodatek do gofrów albo podać w małej miseczce z owocami. Ilość jogurtu dopasuj do tego, jak gęsty krem chcesz uzyskać.

Słoik 330g do codziennych pomysłów

Ta gramatura sprawdzi się zarówno do smarowania pieczywa, jak i odmierzania kremu do konkretnych przepisów. Zawartość

słoika wystarczy na około **16 porcji po 20g**. Porcja 20g dostarcza około 111kcal.

Naturalna warstwa oleju

Na powierzchni kremu może wydzielić się naturalny olej z nerkowców. **Przed użyciem dokładnie wymieszaj zawartość słoika**, aby ponownie uzyskać jednolitą konsystencję.

❄ Przechowywanie

Przechowuj w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu. **Po otwarciu przechowuj w lodówce.** Datę minimalnej trwałości sprawdź na etykiecie.

Skład

Prażone orzechy nerkowca (100%).

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość odżywcza	W 100g
Wartość energetyczna	2315kJ / 553kcal
Tłuszcz	43,8g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	7,8g
Węglowodany	32,7g
w tym cukry	5,9g
Błonnik	3,3g
Białko	18,2g
Sól	0,01g

Informacja dla alergików: produkt zawiera **orzechy nerkowca**. Może zawierać **orzeszki ziemne, inne orzechy** (migdały, orzechy laskowe, włoskie i pistacje), **sezam oraz zboża zawierające gluten** ze względu na przetwarzanie innych surowców w zakładzie.