zdrowedaktyle

PL-EKO-07

NOWY SEZON DAKTYLOWY 2020

Ekologiczne Świeże Daktyle BARHI z Izraela

Odmiana BIO BARHI, to jedyne świeże daktyle na świecie sprzedawane tylko przez kilka tygodni od zbiorów, a te rozpoczynają się w sierpniu i kończą z początkiem września.

Nasze BIO BARHI pochodzą z certyfikowanych upraw ekologicznych, a to znaczy są czyste, BEZ pestycydów i BEZ GMO.

Ekologiczne Świeże Daktyle BARHI to owoce bogate w błonnik, liczne witaminy, związki mineralne, a także przeciwutleniacze i salicylany. Odmiana BIO Barhi ma najwięcej dobrze przyswajalnego żelaza 1,28g/100g i potasu 609mg/100g Barhi BIO mają NISKI indeks glikemiczny ok. 30

Daktyle BIO BARHI, jako jedyne dojrzewają po zerwaniu. Ich dostępność jest bardzo ograniczona i trwa dwa, trzy tygodnie w roku. Produkt mocno sezonowy.

Ekologiczne Świeże Daktyle BARHI można spożywać na surowo, gotować na parze, dodawać do potraw mięsnych i sosów. Bardziej dojrzałe Barhi (etap RUTAB i TAMAR) oprócz spożywania na surowo dają wiele innych możliwości kulinarnych, np. Sos karmelowy Barhi lub mrożone cukierki toffi.

OrganicHouse
żywność ekologiczna

JAK SMAKUJE EKOLOGICZNY BARHI ?

Świeże daktyle BIO Barhi na etapie dojrzewania KHALAB są ŻÓŁTE, delikatnie słodkie (czym bliżej pestki tym słodsze), chrupiące, charakteryzują się lekko wytrawnie oryginalnym smakiem. Dopiero po 2-3 tygodniach kolor zmieni się w ciemno żółtobrązowy, owoc stanie się soczysty i cięższy, smak miodowy, słodki – to normalny etap dojrzewania nazwany RUTAB (na tym etapie BARHI zaczyna pachnieć i smakować jak daktyl). Ostatni etap dojrzewania to TAMAR – kolor ciemno brązowy, lekko suchy, popękana skórka, daktyl staje się lżejszy a smak...., zaskakuje po raz trzeci ...cukierki karmelowe?!

Wszystkie etapy dojrzewania świeżych daktyli odmiana BARHI

Daktyle odmiany BIO BARHI możemy przechowywać dłużej.
Wystarczy przez pierwsze dwie fazy dojrzewania (kiedy są żółte i dalej kiedy stają się ciemniejsze) trzymać w lodówce, a kiedy zobaczymy, że są już mocno wilgotne - wystawić je na słońce (ewentualnie do piekarnika ok 35 stopni), aby się wysuszyły - po kilku dniach możemy cieszyć się nowym "karmelowym" smakiem...

Zamówienia przyjmujemy do 31.07.2020

telefonicznie: 62.767.10.56, 575.127.220, 575.127.250 lub emaliowo: bok@organichouse.eu (w treści zamówienia należy podać Ilość (minimalne zam., to jedno opakowanie = 5 kg), adres dostawy i telefon kontaktowy). O dokładnym terminie wysyłki będziemy informować emailem i telefonicznie.

Opakowanie: 5 kg w HURTOWEJ
cenie 58,80 zł/ kg.
wraz z kosztami dostawy!

Składając zamówienie DZIŚ
- gwarantujemy stałą cenę, pierwszeństwo wysyłki i bezpłatną dostawę.
Płatność w dniu dostawy, przelewem lub za pobraniem.