

Dane aktualne na dzień: 17-04-2026 02:33

Link do produktu: <https://frutafresca.pl/batat-fioletowy-bio-hispania-p-89.html>



Bataty ekologiczne bio 1kg

Cena

20,00 zł

Certyfikat ECO



CERTYFIKAT ROLNICTWA
EKOLOGICZNEGO

Kraj pochodzenia



Opis produktu

Bataty ekologiczne z Hiszpanii

Ekologiczne bataty z hiszpańskich upraw to naturalna alternatywa dla klasycznych ziemniaków. Intensywnie pomarańczowe, lekko słodkie, sycące – uprawiane zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego, bez syntetycznych pestycydów i bez chemii stosowanej do hamowania kiełkowania.

To nie jest masowy import międzykontynentalny.
To europejska, kontrolowana uprawa – bliżej, świeżej, czystej.

Czym bataty różni się od zwykłego ziemniaka?

To jedno z najczęstszych pytań.

Bataty:

- zawiera więcej beta-karotenu (prowitamina A),
- ma naturalnie słodszy smak,
- jest bardziej sycący dzięki zawartości błonnika,
- często ma niższy ładunek glikemiczny w odpowiedniej obróbce,
- daje inne, głębsze walory smakowe po pieczeniu.

Wiele osób wybiera bataty jako zdrowszą alternatywę dla ziemniaka.
Problem w tym, że często trafiają na produkt z masowej uprawy, długiego transportu i intensywnej chemizacji.

My idziemy w drugą stronę.

Bataty ekologiczne – bez chemii na kiełkowanie

W konwencjonalnej produkcji warzyw korzeniowych często stosuje się środki ograniczające kiełkowanie podczas długiego przechowywania i transportu.

Nasze bataty:

- pochodzą z certyfikowanej uprawy ekologicznej,
- nie są traktowane syntetycznymi inhibitorami kiełkowania,
- nie przechodzą międzykontynentalnych magazynów.

Warzywo ma być żywnością.
Ma karmić, a nie być zakonserwowane chemicznie na miesiące transportu.

To ogromna różnica.

Perełka ekologiczna – nie masowa produkcja

Większość batatów na rynku pochodzi z dużych plantacji poza Europą. Długi łańcuch dostaw oznacza:

-
- zbiór niedojrzałych warzyw,
 - intensywną logistykę,
 - konieczność długiego przechowywania.

Bataty ekologiczne z Hiszpanii to inna historia:

- krótsza droga do Polski,
- świeższy miąższ,
- pełniejszy smak,
- europejskie standardy kontroli.

To unikat na rynku.
Nie hurtowa masa.
Perełka ekologiczna.

Właściwości bataty

- źródło beta-karotenu
- zawiera błonnik
- naturalne przeciwutleniacze
- około 85-90 kcal / 100 g
- sycący i wszechstronny w kuchni

Idealny jako:

- frytki z bataty
- purée
- pieczone plastry
- baza do zup krem

Jak przechowywać bataty?

- w suchym, przewiewnym miejscu
- najlepiej 12-16°C
- nie przechowywać w lodówce

Dlaczego warto kupić bataty ekologiczne z Hiszpanii?

- certyfikowana uprawa ekologiczna
- bez syntetycznej chemii
- bez inhibitorów kiełkowania
- krótszy transport
- kontrolowane pochodzenie

Jeśli szukasz alternatywy dla ziemniaka, ale nie chcesz wpadać z jednego kompromisu w drugi – to jest właściwy wybór.

Pochodzenie

Hiszpania, Region Andaluzji

Przechowywanie

Suche, chłodne miejsce z brakiem dostępu do światła.
Zalecany ograniczony dostęp powietrza
12-16 stopni - relatywnie ciepłe miejsce.