

Rosmarino



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

- Rozmaryn lekarski uprawiany jest w wielu krajach świata. W stanie dzikim występuje w rejonie Morza Śródziemnego, rosnąc najwydajniej na słonecznych i ciepłych stanowiskach. Bardzo ceniony jest w sztuce kulinarnej jako roślina przyprawowa, gdyż aromatyzuje potrawy, pobudzając przy tym trawienie i apetyt. Używany głównie do poprawiania i aromatyzowania mięs, wędlin i sosów.
- Ciekawostką jest, iż świeże kwiaty rozmarynu można dodawać do sałatek, a kandyzowanymi kwiatostanami ozdabia się potrawy. Łodyga rozmarynu często używana bywa jako patyczek do szaszłyków, gdyż nadaje im zapach i smak. Z liści otrzymuje się środek antyseptyczny, a dodanie ich do kąpeli pobudza krążenie krwi, poprawia odporność i działa przeciwbólowo.

Sugestie

Doskonały do aromatyzowania mięs, wędlin i sosów.



Dane techniczne

Składniki:	Suszone igielki rozmarynu
Opakowanie:	Torebka plastikowa
Masa netto:	1 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu, z daleka od źródeł światła.
Kraj pochodzenia:	Włochy