

Semi di finocchio



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

- Suszone nasiona kopru włoskiego. Koper włoski to roślina znana już od starożytności, bogata w historię i tradycję, głęboko zakorzeniona w kulturze popularnej i życiu codziennym. Koper włoski charakteryzuje się słodko-korzennym zapachem i aromatem, który nieco przypomina anyżek. W kuchni włoskiej wykorzystywany jest do celów kulinarnych czy to w postaci surowej, gotowanej czy zapiekanej. Często używany jako przyprawa do aromatyzowania deserów, mięs i innych produktów spożywczych. Właściwości kopru włoskiego znane są doskonale w ziołarstwie i leczeniu – bogaty w substancje bioaktywne wspomaga trawienie i funkcjonowanie jelit, a napary z tej rośliny łagodzą dolegliwości ze strony układu oddechowego, działając wykrztuśnie i łagodząc kaszel.

Sugestie

Doskonale do aromatyzowania potraw mięsnych i rybnych, bulionów na bazie ryb i owoców morza, deserów i napojów.

Dane techniczne

Składniki: Koper włoski suszony

Opakowanie: Torebka plastikowa

Masa netto: 1 kg

Sposób przechowywania: Przechowywać w chłodnym miejscu, z daleka od źródeł światła.

Kraj pochodzenia: Włochy