



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Estragon suszony, cena za 50 g

Kod EAN: 346

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

9,50 PLN

Opis produktu

Bylica długich czy bylica draganek to inne nazwy pod którymi występuje Estragon. Znajduje zastosowanie w kuchniach europejskich. Jest nietypową przyprawą, która zyskuje coraz większą popularność. Jego **największa wartość tkwi w liściach**, które wykorzystuje się jako przyprawę do potraw.

Właściwości lecznicze estragonu

Wykorzystywany najczęściej do poprawy procesów trawiennych. Pomoże nam z brakiem apetytu lub wspomogą produkcję soków żołądkowych. Zadbaj również o nasz brak witaminy A w organizmie. Estragon znajduje swoje zastosowanie również w kosmetyce.

Estragon suszony — zastosowanie kulinarne

Estragon to przyprawa stosowana do licznych dań i dodatków, takich jak: omlety zapiekane z pomidorami, sosy (Ravigote, Bernaise, szczawiowo - estragonowy,

Gribiche, Lyoński, cytrynowy - dodawany do jaj na twardo, tatarski - do ryb, pieczeni wieprzowej na zimno, jaj w koszulkach, Remulade (do ryb, jaj na półtwardo, podrobów na zimno, duszona marchewka z estragonem (zioło należy dodać do jarzyny pod koniec duszenia).

Informacja o alergenach: W zakładzie pakowane są również **sezam, gorczyca**, różne **orzechy**, orzeszki ziemne, **soja**, produkty zawierające: **dwutlenek siarki** oraz gluten.

Przechowywanie: Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.