



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Borowik szlachetny krojony, cena za 50 g

Kod EAN: 889

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

24,50 PLN

Opis produktu

BOROWIK SZLACHETNY KROJONY

Wśród amatorów grzybobrań pieszczotliwie nazywany jest prawdziwkiem. W atlasach grzybów figuruje dumnie jako borowik szlachetny. Z łaciny zaś zwie się *Boletus edulis*. Jego znakiem rozpoznawczym jest matowy, rdzawo-brązowy kapelusz o delikatnie chropowatej fakturze, osadzony na masywnym trzonie. Borowik od lat króluje nie tylko w lesie, ale także na polskich stołach.

Szlachcic w kapeluszu

Prawdziwki to obok kurek (Pieprznik jadalny) i sów (Czubajka kania) najbardziej lubiane i doceniane grzyby. Nie są tak pospolite jak podgrzybki - przewyższają je też urodą i walorami smakowymi. Suszone borowiki charakteryzują się silnym aromatem, dzięki czemu nawet ich niewielki dodatek do sosów, zup czy mięs, nadaje potrawom bogatego smaku. Trudno wyobrazić sobie bez nich domową grzybową, staropolski bigos i wigilijne potrawy.

Dary lasu

Do niedawna sądzono, że grzyby pozbawione są wartości odżywczych, a ich wkład w dania ma przede wszystkim wzbogacać smak. Tymczasem borowiki, zawierające w miąższu sporo wody, dostarczają niewiele kalorii, a jednocześnie są bogatym źródłem białka, zdrowych kwasów tłuszczowych i minerałów. Proces suszenia pozwala na zachowanie właściwości tych grzybów, wydobycie ich

niepowtarzalnego aromatu i cieszenie się nim przez cały rok.

Zastosowanie

Borowik szlachetny dzięki swojemu aromatycznemu zapachowi oraz smacznemu miąższowi, znajduje szerokie zastosowanie w przemyśle spożywczym.

Nadaje się do gotowania i duszenia. Można z niego przyrządzać zupy grzybowe oraz sosy, które stanowią świetny dodatek do makaronów, ryżu, kaszy i mięs.