



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Papryka chilli grys, cena za 50 g

Kod EAN: 333

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

4,50 PLN

Opis produktu

Papryka chilli grys - rozgrzewa i nadaje charakteru!

Suszona papryka chilli grys to aromatyczna, pikantna przyprawa, która wyróżnia się ostrym, wyrazistym smakiem i zapachem, który pobudza kubki smakowe. Znana i lubiana jest na całym świecie, mimo iż u niektórych może spowodować napływ łez do oczu.

Papryka chilli grys z nasionami jest jeszcze ostrzejsza niż w wersji bez nasion.

W jakich daniach najlepiej ją wykorzystać?

Postać grys sprawia, że papryka może zostać wykorzystana do stworzenia pikantnej panierki, a także można nią ozdobić jajka z majonezem, koreczki czy inne przystawki. Paprykę chilli używa się w kuchni do pikantnych i wyrazistych dań, które są charakterystyczne dla kuchni hiszpańskiej, węgierskiej, meksykańskiej, a także orientalnej i włoskiej.

Można ją dodać do marynat mięsnych, panierki, a także do sosów i zup, by uzyskać bardziej charakterystyczny smak. Nadaje potrawom oryginalny smak. Doskonale komponuje się z drobiem,

dziczyzną, wieprzowiną, a także stanowi ciekawy dodatek do wędlin, serów i ryżu. Jedyne na co trzeba uważać, to by nie dostała się przypadkiem do oczu, gdyż grozi to ich podrażnieniem.

Kapsaicyna w Papryce Chilli Grys: Naturalne wsparcie dla organizmu

Papryka chilli grys to produkt bogaty w kapsaicynę, związek chemiczny o licznych właściwościach wspomagających zdrowie. Kapsaicyna nie tylko dodaje ostrości potrawom, ale również wspomaga spalanie węglowodanów, co może przyczynić się do zwiększenia tempa metabolizmu i efektywniejszego wykorzystania energii przez organizm. Regularne spożywanie papryki chilli grys może wspomóc utrzymanie prawidłowej masy ciała, pomagając w kontrolowaniu apetytu i przyspieszając procesy metaboliczne. Dodatkowo, kapsaicyna wspomaga prawidłowy wzrost włosów, poprawiając ich kondycję. To wszystko sprawia, że papryka chilli grys jest wartościowym dodatkiem do codziennej diety, wspierającym zdrowy tryb życia.

Stopniowo zwiększaj ostrość

Najlepiej jest dodawać stopniowo grys do potrawy, na bieżąco mieszać i sprawdzać jej smak. Jeśli uzna się, że danie nadal jest zbyt mało pikantne należy kontynuować jej dosypywanie aż do uzyskania pożądanej ostrości. Z papryką chilli trzeba uważać, ponieważ jej smak nie zawsze każdemu przypadnie do gustu. Poza tym można po prostu zepsuć danie zabijając smak reszty składników poprzez dodanie jej w zbyt dużej ilości.

Informacje dodatkowe

Nazwa łacińska Capsicum chinense.

Opis towaru	Suszona papryka chilli grys to aromatyczna, pikantna przyprawa o wyrazistym smaku i zapachu. Doskonale sprawdzi się w kuchni orientalnej, włoskiej, meksykańskiej oraz węgierskiej. To idealny dodatek do serów oraz mięs.
Stosowanie	Można ją używać do przygotowywania pikantnych sosów, marynat do mięs, dań kuchni meksykańskiej, curry, potraw z ryżem oraz wszędzie tam, gdzie chcemy dodać ostrzejszego akcentu smakowego. Wystarczy dodać mieszankę według własnych preferencji podczas przygotowywania potrawy.
Składniki	100% papryka chilli grys (z nasionami).
Forma	jednorodne
Zastosowanie	• do sałatek • do sosów i marynat • do mięs • do zup • do dań jednogarnkowych
Smak	ostry
Kształt	grys

* Warto pamiętać, że tylko zdrowy tryb życia i zrównoważony sposób odżywiania zapewniają prawidłowe funkcjonowanie organizmu.

* Produkt może zawierać: **zboża** zawierające **gluten**, **seler**, **gorczycę**, **nasiona sezamu**, **orzeszki ziemne** oraz **orzechy**.

* Produkt należy przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

* UWAGA - zdjęcie / wizualizacja produktu może odbiegać od aktualnego wyglądu.