



<https://luzem.eu>
662609436
sklep@luzem.eu



Imbir mielony, cena za 50 g

Kod EAN: 198

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

4,50 PLN

Opis produktu

Ciesz się zdrową i smakowitą kuchnią z mielonym imbirem!

Imbir to jedna z najczęściej wykorzystywanych przypraw w Azji. Mieszkańcy tego kontynentu stosują go jako lekarstwo na grypę, mdłości czy nawet bóle miesiączkowe. W naszym kraju imbir też staje się coraz bardziej popularny. Można go z powodzeniem używać w kuchni, a przy okazji jest to bardzo zdrowa przyprawa.

Nic więc dziwnego, że imbir zdobywa coraz większe uznanie, dzięki czemu można go coraz częściej spotkać właśnie na polskich stołach. Imbir mielony posiada znakomite walory smakowe, ale też prozdrowotne właściwości. Poznaj jego dokładne zalety!

W jaki sposób imbir działa na organizm człowieka?

Imbir oddziałuje na organizm ludzki w wielu różnych aspektach. Jest wykorzystywany w przypadku wielu schorzeń, jak również stanowi nieocenioną pomoc w mniejszych dolegliwościach.

- wspomaga odporność organizmu
- przyczynia się podczas podróży do zniwelowania dolegliwości związanych z chorobą lokomocyjną
- działa przeciwzapalnie i pomaga w bólach reumatycznych

- pomaga usunąć z organizmu nadmiar wolnych rodników dzięki właściwościom przeciwutleniającym*

Przykłady zastosowań imbiru mielonego

Bez wątpienia, mielony imbir najlepiej nadaje się do potraw słodkich. Wskutek tego, bardzo dużo osób dodaje go do herbatników czy ciast. Umożliwia to uzyskanie wyjątkowego smaku i aromatu. Poza tym można go dodać również do sałatek owocowych. Ponadto idealnie pasuje do pieczonych jabłek.

Ta przyprawa świetnie nadaje się również jako dodatek do ryżu. Umożliwia przygotowanie przepysznej kawy lub herbaty, rodem z najlepszych prestiżowych lokali. Ponadto herbata z dodatkiem imbiru i cytryny pomoże w okresie wzmożonej zachorowalności, wzmacniając odporność i pomagając utrzymać dobrą kondycję.*

Jak go przechowywać i stosować?

Aby zapobiec utracie smaku i aromatu przyprawy, należy trzymać ją zamkniętą w szczelnym pojemniku. Dzięki temu będzie można długo cieszyć się wysoką jakością produktu. Co do ilości, którą dodaje się do potraw nie ma żadnych ograniczeń. Wystarczy kierować się własnym smakiem i preferencjami.

* www.oswiadczenia.eu

Skład

Wartości odżywcze	Wartość W 100g
Wartość energetyczna kcal	335 kcal
Wartość energetyczna kJ	1404 kJ
Tłuszcz	4,2 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,9g.
Węglowodany	70,8g.
w tym cukry	3,4g.
Błonnik	14 g
Białko	9,0 g
Sól	0,07 g

Informacje dodatkowe

Nazwa łacińska Zingiber officinale pulvis

Opis towaru	Imbir mielony to przyprawa o intensywnym, ostrym i pikantnym smaku. Posiada charakterystyczny, aromatyczny zapach i jest powszechnie stosowany w kuchni jako dodatek do potraw, napojów i deserów.
Stosowanie	Doskonale komponuje się z sałatkami owocowymi, nadając im wyrazisty smak. Pasuje także do pieczonych jabłek, podkreślając ich naturalny smak. Dodatek imbiru mielonego do potraw z ryżu i jajek nie tylko wzbogaca ich smak, ale także dodaje nutkę pikantności, tworząc pyszne danie.
Składniki	100% imbir.

Forma	jednorodne
Zastosowanie	do herbaty
Smak	• ostry • korzenny
Kształt	mielone
Sód	0,08g.

* 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.