



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Soczewica czerwona, cena za 100 g

Kod EAN: 170

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

1,20 PLN

Opis produktu

SOCZEWICA CZERWONA

To roślina uprawiana już kilka tysięcy lat przed naszą erą. Dzisiaj nadal stanowi popularne warzywo strączkowe, a zainteresowanie nim nieustannie wzrasta, ze względu na znaczenie diety roślinnej. Zajmuje istotne miejsce w kuchni indyjskiej, gdzie jest głównym składnikiem dalu - aromatycznej potrawy o konsystencji zupy lub gulaszu. Czerwona soczewica - pyszna, sycąca i rozgrzewająca - to doskonały wybór na jesienno-zimowe dni.

Masoor Dal, czyli czerwona soczewica

Należy do rodziny bobowatych i wstępuje w kilku kolorach - m.in. zielonym, żółtym, brązowym i czarnym. Czerwone nasiona to tak naprawdę soczewica brązowa, pozbawiona łupinek, a dzięki temu łatwiej przyswajalna. Jest najchętniej wybierana ze względu na brak konieczności namaczania i najkrótszy czas gotowania spośród wszystkich odmian. Podczas obróbki termicznej traci swój okrągły kształt i szybko ulega rozgotowaniu. Ta niedoskonałość bywa wielkim atutem czerwonej soczewicy - w ten sposób potrawy stają się bardzo gęste i kremowe. Zupy, kotlety, potrawki, pasztety, sosy i dania jednogarnkowe - wszystko to smakuje wyśmienicie z dodatkiem Masoor Dal.

Superstrączki!

Czerwona soczewica uchodzi za bogaty w białko zamiennik mięsa. Nie jest to jednak produkt zarezerwowany tylko dla wegetarian i wegan. Warto włączyć go do codziennej diety, ze względu na

bogactwo błonnika, węglowodanów złożonych oraz witamin i minerałów. Obok aspektów prozdrowotnych posiada też bardziej praktyczne zalety - jest niedroga, łatwa w przygotowaniu i dobra na początek kulinarnych eksperymentów z warzywami strączkowymi. Nie podrażnia układu pokarmowego, nie może się nie udać i smakuje właściwie każdemu.

Soczewica

Soczewica jest rośliną motylkową, o strąkach zawierających jedno lub dwa nasiona o okrągłym, owalnym lub sercowatym kształcie. Ziarno soczewicy ma barwę w odcieniu brązowym, zielonym i czerwonym, charakteryzujące się nadzwyczajnym, wyrazistym smakiem.

Zastosowanie

Świetnie smakują zupy, w których występuje w głównej i jedynej roli. Zmielona, jest fantastyczną bazą do wszelkiego typu wypełnień, a także kotletów. Zmiksowana z cytryną, oliwą i innymi przyprawami, daje pyszne i wielosmakowe pasty do kanapek. Z soczewicy można robić pyszne pasztety. Można z niej wyczarować farsze do gołąbków, krokietów czy pierogów. Ugotowana i wystudzona doskonale uzupełnia różne sałatki.

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Możliwe naturalne odchylenia.

****Zawartość soli** wynika wyłącznie z obecności naturalnie.

***RWS** – Referencyjne Wartości Spożycia przeciętnej osoby dorosłej (8400kj/2000kcal).

Informacje o alergenach

W zakładzie pakowane są również: *sezam*, *migdały*, produkty zawierające *gluten*, różne *orzechy*. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100 % wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.