

## Papryka wędzona słodka Bio



Cena: 11,90 PLN

### Opis produktu

Zioła te produkowane są metodami ekologicznymi - bez użycia sztucznych nawozów, chemicznych środków ochrony roślin, czy organizmów modyfikowanych genetycznie. Tereny przeznaczone pod uprawę tych przypraw charakteryzują się czystą wodą, glebą, powietrzem, zatem odznaczają się wysoką jakością biologiczną.

Papryka wędzona to przyprawa znana i ceniona zwłaszcza w Hiszpanii (służy do produkcji słynnej kiełbasy Chorizo). Otrzymywana jest z wyselekcjonowanych, najwyższej jakości owoców papryki. Są one następnie suszone poprzez wędzenie dymem z drewna dębowego, a następnie mielone w kamiennych młynach. Papryka wędzona słodka ma delikatniejszy smak od ostrej, zawierający dodatkowo lekką słodycz. Jej specyficzny smak i aromat wywołany wędzeniem sprawia, iż jest ona świetnym dodatkiem do grillowanych mięs i ryb, warzyw, marynat, sosów, zup, past do chleba, czy oliw aromatyzowanych. Papryka jest jednym z niewielu warzyw, które zachowuje większość swoich leczniczych właściwości nawet po obróbce termicznej lub suszeniu. To bardzo ważne, ponieważ papryka zawiera znaczne ilości witaminy C (w czerwonej papryce jest jej najwięcej) oraz  $\beta$ -karotenu, który organizm przekształca w witaminę A. Jest znana także z tego że pobudza krążenie oraz poprawia trawienie (nie jest jednak przeznaczona dla małych dzieci oraz osób z podrażnioną śluzówką, stanami zapalnymi lub wrzodami żołądka lub dwunastnicy).