

Papryka węgierska ostra Bio



Cena: 10,90 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 ostra węgierska jest bardziej pikantna i ma mocniejszy smak niż inne ostre papryki. To nieodzowny składnik dań kuchni węgierskiej. Jest świetnym dodatkiem do gulaszy, sosów, dań mięsnych i rybnych, ryżu, makaronu, jajek, past do chleba a także potraw warzywnych. Papryka wpływa także dobrze na zdrowie. 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 oraz β -karotenu. 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).