

Pieprz cayenne Bio



Cena: 9,90 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.

Odmiana papryki chili o nazwie Cayenne jest szczególnie ostra, jej ususzoną i sproszkowaną formę nazywa się pieprzem cayenne. Może być dodatkiem do dań z każdego rodzaju mięsem, warzywami, surówek, ostrych sosów, drinków oraz deserów. Przyprawa ta ma rzesze fanów, co nie jest zaskakujące, ponieważ chilli te zawiera duże ilości kapsaicyny, która korzystnie wpływa na produkcję hormonów szczęścia – endorfin. Ta sama substancja sprawia, że papryczki chili mają wiele właściwości zdrowotnych. Do najważniejszych z nich należą właściwości przeciwzapalne, antyrakowe, a także wspomaganie układu krążenia poprzez obniżanie poziomu cholesterolu oraz triglicerydów.