

Ziele angielskie całe Bio



Cena: 8,90 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.

Ziele angielskie to przyprawa zwana inaczej pieprzem angielskim. Jest szczególnie popularną przyprawą w kuchni europejskiej, również w Polsce. Ziarna mają ostry, korzenny smak przypominający pieprz i intensywny zapach zbliżony do aromatu goździków. Zielem angielskim przyprawiać można różne gatunki mięsa: pieczeń z baraniny, mięso mielone, sosy do pieczeni, dziczyznę, zupy jarzynowe i z warzyw strączkowych. Szczególnie polecany jest do potraw tłustych. Stosuje się je także do marynat octowych, do marynowania ryb i dziczyzny jak również używany jest w przemyśle wędliniarskim. Przyprawa ta używana jest także do aromatyzowania słodkich deserów typu ciasta ze śliwką, budyń oraz do mieszanek herbacianych i grzanego wina. Przyprawę dodaje się na początku gotowania lub pieczenia. Ziele angielskie ma także właściwości lecznicze, działa m.in. wiatropędnie oraz poprawia trawienie.