

Link do produktu: <https://sklep.biooliwa.pl/suszony-tymianek-monastynu-agia-triada-z-krety-30-g-p-188.html>



Suszony tymianek Monastynu Agia Triada z Kreta 30 g

Cena	11,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	2 dni robocze
Kod EAN	5200118682050
Producent	Vinolio Mepe, Monastyr Agia Tria

Opis produktu

Suszony tymianek Monastynu Agia Triada z Kreta 30 g

Suszone zioła z ogrodów Mnichów z Monastynu Agia Triada na Krecie. Niesamowite zioła Kreta rosną na stromych zboczach gór wyspy, znane i cenione od starożytności. Zbierane są ręcznie przez wytrawnych znawców, suszone na słońcu w naturalnych warunkach bez żadnej obróbki i chemicznych dodatków. Produkt w 100% naturalny.

Składniki:

100 % tymianek

Opis:

Popularna i tradycyjna roślina lecznicza i przyprawowa na Krecie. „Thymari” ma właściwości antyseptyczne, moczopędne, przeciw pasożytnicze, przeciwgorączkowe. To podstawowy składnik wielu tradycyjnych dań kretańskich. A z kwiatów kwitnącego tymianku powstaje najlepszy na Krecie miód tymiankowy.

Opakowanie: 30 g

Zastosowanie w kuchni:

Tymianek nadaje potrawom przyjemny, niepowtarzalny smak i aromat. Przyspiesza trawienie. Nieodzowny dodatek do dań tłustych. Do pieczonych ziemniaków, jajecznicy, farszów mięsnych, zawieszonych zup, wędlin, pasztetów, grzybów, dziczyzny i serów. Poprawia smak dań ze strączkowymi – zupy fasolowej, grochowej, soczewicowej. Należy dodawać na samym końcu gotowania, ponieważ zbyt długo gotowany nadaje potrawom smak gorzki.

Przechowywać w chłodnym miejscu, suchym miejscu z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

Producent: Vinolio Mepe Agia Triada

Kraj pochodzenia składników: Grecja