Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 02:27

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/18-scie-ziol-sw-mateusza-40g-p-143.html



18-ście ziół Św. Mateusza 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**MPMies001**
Kod EAN	**5902686970194**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

18-ście Ziół Św.Mateusza

18-ście ziół św.Mateusza charakterystyka

Przyprawa 18- ście ziół Św.Mateusza firmy Marco Polo jest przyprawą unikatowa i wszechstronną. Znajdzie swoje zastosowanie w wielu potrawach, każda z nich przygotowana na jej bazie zyska wspaniały smak i aromat. Mieszanka ta jest znana już od pradawnych dziejów, wykorzystywali ją zakonnicy dbający o zdrowie i chcący ograniczyć spożycie soli. Czyni ją prze to bardzo unikatową i prozdrowotną.

Wartości składników mieszanki ojca Mateusza

Majeranek:

- **Właściwości zdrowotne:** Działa przeciwzapalnie, antybakteryjnie i przeciwutleniająco. Wspomaga trawienie i łagodzi bóle brzucha.
- **Smak:** Delikatny, lekko słodki i ziemisty, z nutą cytrusów.

Czosnek:

- **Właściwości zdrowotne:** Ma działanie antybakteryjne, przeciwwirusowe i przeciwgrzybicze. Wspomaga układ odpornościowy i sercowo-naczyniowy.
- **Smak:** Intensywny, ostry i lekko pikantny.

Cebula:

- **Właściwości zdrowotne:** Bogata w przeciwutleniacze, wspomaga układ odpornościowy i działa przeciwzapalnie.
- **Smak:** Słodkawy, z delikatną nutą ostrości.

Papryka słodka:

- **Właściwości zdrowotne:** Źródło witamin A, C i E. Działa przeciwzapalnie i wzmacnia odporność.
- **Smak:** Słodki i łagodny, z lekkim, owocowym posmakiem.

Bazylia:

- **Właściwości zdrowotne:** Działa przeciwzapalnie, wspomaga trawienie i ma właściwości uspokajające.
- **Smak:** Aromatyczny, słodki, z nutą anyżu i goździków.

Kolendra:

- **Właściwości zdrowotne:** Pomaga w trawieniu, ma działanie przeciwzapalne i detoksykacyjne.
- **Smak:** Cytrusowy, lekko pikantny i ziemisty.

Pieprz czarny:

- **Właściwości zdrowotne:** Poprawia trawienie, działa antybakteryjnie i przeciwbólowo.
- **Smak:** Ostry, pikantny i wyrazisty.

Imbir:

- **Właściwości zdrowotne:** Ma działanie przeciwzapalne, przeciwwirusowe i wspomaga trawienie.
- **Smak:** Ostry, pikantny z cytrusową nutą.

Gorczyca:

- **Właściwości zdrowotne:** Wspomaga trawienie, działa przeciwbakteryjnie i przeciwzapalnie.
- **Smak:** Ostry, z lekką goryczką.

Kurkuma:

- **Właściwości zdrowotne:** Silne działanie przeciwzapalne i przeciwutleniające. Wspomaga układ odpornościowy.
- **Smak:** Ziemisty, lekko gorzki z nutą pieprzu.

Lubczyk:

- **Właściwości zdrowotne:** Wspomaga trawienie, działa moczopędnie i uspokajająco.
- **Smak:** Intensywny, selerowy z nutą cytrusów.

Kminek:

- **Właściwości zdrowotne:** Pomaga w trawieniu, działa przeciwbakteryjnie i przeciwzapalnie.
- **Smak:** Ziemisty, lekko gorzki z ciepłą nutą.

Oregano:

- **Właściwości zdrowotne:** Silne działanie przeciwbakteryjne i przeciwgrzybicze. Wspomaga trawienie.
- **Smak:** Intensywny, lekko gorzki z nutą mięty.

Tymianek:

- **Właściwości zdrowotne:** Działa przeciwbakteryjnie, przeciwzapalnie i wspomaga trawienie.
- **Smak:** Aromatyczny, lekko pikantny z nutą goździków.

Papryka chilli:

- **Właściwości zdrowotne:** Pobudza trawienie, działa przeciwzapalnie i wspomaga metabolizm.
- **Smak:** Bardzo ostry i pikantny.

Kozieradka:

- **Właściwości zdrowotne:** Wspomaga trawienie, działa przeciwzapalnie i obniża poziom cukru we krwi.
- **Smak:** Gorzkawy, z nutą orzechową i lekko słodkawą.

Koperek:

- **Właściwości zdrowotne:** Wspomaga trawienie, działa przeciwbakteryjnie i uspokajająco.
- **Smak:** Aromatyczny, lekko słodkawy z nutą cytrusów.

Pietruszka:

- **Właściwości zdrowotne:** Bogata w witaminy A, C i K. Działa moczopędnie i wspomaga trawienie.
- **Smak:** Świeży, lekko gorzki z nutą cytrusów.

Podsumowanie:

Mieszanka Przypraw i Ziół św. Mateusza to nie tylko doskonały sposób na wzbogacenie smaku potraw, ale także cenny dodatek do zdrowej diety. Dzięki bogactwu składników, dostarcza niezbędnych witamin, minerałów i przeciwutleniaczy, wspomagając jednocześnie trawienie, wzmacniając odporność i poprawiając samopoczucie. Idealna dla tych, którzy chcą cieszyć się pełnią smaku bez dodatku soli.

Zastosowanie w kuchni mieszanki ziół ojca Mateusza

Mieszanka Przypraw i Ziół św. Mateusza to wszechstronny dodatek, który wzbogaca smak potraw, wprowadzając do nich głębię i aromat bez konieczności użycia soli. Oto kilka pomysłów na wykorzystanie tej mieszanki w kuchni:

1. Dania Mięsne i Rybne:

- **Marynaty:** Dodaj mieszankę do oliwy z oliwek, cytryny lub jogurtu, aby przygotować aromatyczną marynatę do mięs, drobiu czy ryb. Marynata z mieszanką św. Mateusza nada potrawom wyjątkowy smak i soczystość.
- **Pieczenie:** Posyp mieszanką mięso przed pieczeniem, grillowaniem lub smażeniem. Doskonale sprawdzi się z kurczakiem, wieprzowiną, wołowiną oraz rybami, takimi jak łosoś czy dorsz.

2. Warzywa:

- **Pieczone Warzywa:** Posyp mieszanką warzywa przed pieczeniem w piekarniku. Ziemniaki, marchewki, cukinia, bakłażan czy papryka zyskają wyrazisty smak i aromat.
- **Warzywa na Parze:** Dodaj szczyptę mieszanki do gotowanych na parze warzyw, takich jak brokuły, kalafior czy fasolka szparagowa, aby wzbogacić ich naturalny smak.

3. Zupy i Sosy:

- **Zupy:** Dodaj mieszankę na początku gotowania zupy, aby aromaty ziół i przypraw mogły się uwolnić i nadać całości głęboki smak. Idealna do zup kremowych, bulionów czy zup warzywnych.
- **Sosy:** Wzbogać sosy, takie jak pomidorowy, śmietanowy czy grzybowy, dodając mieszankę podczas gotowania. Dzięki niej sosy staną się bardziej aromatyczne i zyskają wyrazisty charakter.

4. Sałatki:

- **Dressing:** Wymieszaj mieszankę z oliwą z oliwek i octem balsamicznym lub cytryną, aby stworzyć pyszny dressing do sałatek. Doskonale komponuje się z sałatkami warzywnymi, makaronowymi oraz sałatkami z dodatkiem owoców.
- **Posypka:** Użyj mieszanki jako posypki na sałatki, aby dodać im dodatkowego smaku i chrupkości.

5. Dania Wegetariańskie i Wegańskie:

- **Gulasze i Potrawki:** Dodaj mieszankę do gulaszy warzywnych i potrawek, aby wzbogacić ich smak. Idealna do dań z soczewicy, ciecierzycy, fasoli czy tofu.
- **Kasze i Ryże:** Wzbogać smak kasz, takich jak quinoa, bulgur, kuskus czy ryż, dodając mieszankę podczas gotowania.

6. Pieczywo i Przekąski:

- **Chleb i Bułki:** Dodaj mieszankę do ciasta na chleb lub bułki, aby nadać im aromatyczny smak. Świetnie sprawdzi się również jako posypka przed pieczeniem.
- **Przekąski:** Posyp mieszanką pieczone orzechy, popcorn czy grzanki, aby stworzyć smaczne i zdrowe przekąski.

Podsumowanie

Mieszanka Przypraw i Ziół św. Mateusza to uniwersalny dodatek, który ułatwia przygotowywanie pysznych i aromatycznych potraw bez potrzeby użycia soli. Idealna do różnorodnych dań, od mięs i ryb, przez warzywa, zupy i sosy, aż po sałatki, dania wegetariańskie i przekąski. Dzięki niej każda potrawa zyska na smaku i aromacie, stając się prawdziwą ucztą dla podniebienia.

Skład naszego produktu

Skład: majeranek, czosnek, cebula, papryka słodka, bazylia, kolendra, pieprz czarny, imbir, gorczyca, kurkuma, lubczyk, kminek, oregano, tymianek, papryka chilli, kozieradka, koperek, pietruszka

Informacja o alegrenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).