

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/chili-strak-20g-p-3.html>



Chili Strak 20g

Cena	3,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Kod EAN	5902686970538
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Papryka Chili Strak

Papryka chili strak charakterystyka



Papryka chilli jest jedną z najczęściej używanych przypraw na świecie. Nie tylko poprawia smak potraw ale i humor. Dzieje się tak za sprawą związku zwanego kapsaicyną którego śladowe ilości zawarte w chilli wzmagają produkcję endorfin. Skutkiem czego jest uśmierzanie bólu i poprawa samopoczucia.

Suszone papryczki chili strak to niezwykle popularna przyprawa o intensywnym smaku i aromacie, która dodaje ognistego charakteru każdemu daniu. Te małe czerwone strączki są w pełni dojrzałymi owocami rośliny chili, które zostały wysuszone, aby zachować swoje właściwości i intensywność smaku na dłużej.

Papryczki chili strak mają intensywnie czerwoną barwę oraz charakterystyczny kształt, który może się różnić w zależności od odmiany papryki. Są zwykle podługne, smukłe i lekko zakrzywione. Ich wielkość może się również różnić, od niewielkich do większych, w zależności od odmiany.

Główną cechą, dla której są cenione, jest ich pikantność. Zawierają substancję zwaną kapsaicyną, która nadaje im ostry smak i powoduje uczucie pieczenia podczas spożywania. Stopień ostrości może się znacznie różnić w zależności od odmiany i sposobu suszenia.

Suszone papryczki chili strak są powszechnie używane w kuchniach na całym świecie, zwłaszcza w kuchni meksykańskiej, hinduskiej i azjatyckiej. Dodają one intensywności i głębi smaku do potraw, takich jak sosy, gulasze, curry, zupy, marynaty i wiele innych. Ich obecność w daniu może zmienić je od zwykłego do wyjątkowo pikantnego i aromatycznego.

Ponadto, papryczki chili strak są bogatym źródłem witaminy C oraz zawierają inne składniki odżywcze, takie jak witaminy A, K oraz minerały, co sprawia, że są również korzystne dla zdrowia w umiarkowanych ilościach.

W związku z ich ognistym charakterem, należy używać ich ostrożnie i dostosowywać ilość do osobistych preferencji smakowych. Jednak dla tych,

którzy lubią pikantne doznania, suszone papryczki chili strąk są niezastąpioną przyprawą, która dodaje pasji i intensywności do kulinarnych eksperymentów.

Zastosowanie w kuchni papryczek chili strąk

Papryczki chili strąk są niezwykle wszechstronną przyprawą, której zastosowanie w kuchni jest bardzo szerokie. Oto kilka głównych sposobów, w jakie są one wykorzystywane:

1. Dodatek do potraw głównych: Papryczki chili strąk są często dodawane do potraw głównych, takich jak gulasze, potrawy z mięsa, dania z ryżem i makaronem oraz sałatki. Dodają one pikantności i głębi smaku, nadając potrawie charakterystyczny ostry aromat.
2. Sosy i marynaty: Suszone papryczki chili strąk są często używane do przygotowywania pikantnych sosów i marynat. Mogą być dodawane do sosów pomidorowych, BBQ, curry, salsy oraz do marynat na mięso, ryby i warzywa, nadając im intensywności i wyrazistości smaku.
3. Przyprawa do potraw kuchni meksykańskiej: W kuchni meksykańskiej papryczki chili strąk są nieodłącznym składnikiem wielu tradycyjnych dań, takich jak chili con carne, nachos, tacos, burrito, enchiladas i wiele innych. Nadają one potrawom nie tylko ostrą nutę, ale także charakterystyczny smak tej kuchni.
4. Pikantne przekąski: Suszone papryczki chili strąk mogą być również używane do przygotowywania pikantnych przekąsek, takich jak pikantne orzechy, chrupiące chipsy z papryki chili, czy też marynowane oliwki. Dodają one smaku i pikantności, sprawiając, że przekąski stają się bardziej ekscytujące.
5. Pikantne dodatki: W kuchni azjatyckiej, hinduskiej i innych kuchniach wschodnich, papryczki chili strąk są często dodawane jako pikantny dodatek do zup, curry, potraw z woka i innych dań. Nadają one potrawom intensywności i ostrych nut smakowych.



Oliwa z oliwek z dodatkiem papryczek chili strąk

Warto pamiętać, że papryczki chili strąk różnią się intensywnością ostrości w zależności od odmiany, dlatego warto dostosować ilość do osobistych preferencji smakowych. Dodatkowo, zaleca się ostrożność przy manipulowaniu nimi, ponieważ ich sok może podrażniać skórę i oczy.

Skąd pochodzi papryka chili strąk?

Papryka chili strąk pochodzi z Ameryki Środkowej i Południowej, gdzie jest od wieków uprawiana i wykorzystywana zarówno jako przyprawa, jak i warzywo. Pierwsze ślady użytkowania papryki chili pochodzą z rejonu dzisiejszego Meksyku, gdzie została ona udomowiona przez starożytnych Indian już około 6000 lat temu. Od tamtej pory papryka chili rozprzestrzeniła się na całym świecie i stała się istotnym składnikiem wielu kuchni, w szczególności tych o ostrym smaku, takich jak meksykańska, hinduska, azjatycka i wiele innych. Dziś papryczki chili są uprawiane w różnych krajach na całym świecie i są nieodłącznym elementem wielu kulinarnych tradycji.

Wartości Odżywcze

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Kalorie: 348 kcal

Białko: 12.43 g

Tłuszcz: 17.1 g

Węglowodany: 53.07 g (w tym błonnik: 33.9 g)

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Hiszpania

Informacja o alergeniach

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