Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:22

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



Chili Strąk 20g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Kod EAN	**5902686970538**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Papryka Chili Strąk

Papryka chili strąk 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 uśmierzenie bólu i poprawa samopoczucia.

Suszone papryczki chili strąk 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 strąk mają intensywnie czerwoną barwę oraz charakterystyczny kształt, który może się różnić w zależności od odmiany papryki. Są zwykle podłużne, 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 strąk 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 strąk 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 alegrenach

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