Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:28

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/czosnek-platek-30g-p-366.html



Czosnek Płatek 30g

Cena	**3,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPJed009**
Kod EAN	**5902686970354**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Czosnek Płatek

Czosnek płatek charakterystyka



Czosnek płatek jest doskonałym dodatkiem do surówek i sałatek warzywnych, grzybów, do marynat i kiszonek. To czosnek właśnie nadaje charakterystyczny akcent smakowy i zapachowy. Czosnek jest bardzo ceniony w wędliniarstwie i przemyśle farmaceutycznym. Czosnek nie zawiera konserwantów, jest to w pełni ekologiczny produkt.

Suszony czosnek w płatkach to wyjątkowa przyprawa, która wniesie do Twojej kuchni intensywny, aromatyczny smak i wyrazisty aromat świeżego czosnku. Dzięki starannej selekcji najwyższej jakości ząbków czosnku oraz precyzyjnemu procesowi suszenia, płatki zachowują wszystkie cenne właściwości zdrowotne i smakowe tego niezwykle cenionego warzywa.

Cechy Produktu:

- **Naturalny smak i aromat:** Suszony czosnek w płatkach oferuje pełnię smaku i aromatu świeżego czosnku, idealnie komponując się z różnorodnymi potrawami.
- **Wygodne i wszechstronne zastosowanie:** Doskonały do stosowania w kuchni codziennej, zarówno w potrawach gotowanych, smażonych, pieczonych, jak i surowych. Dodaj płatki czosnku do zup, sosów, marynat, sałatek, pieczywa czy mięs, by wzbogacić ich smak.
- **Łatwe przechowywanie:** Suszony czosnek w płatkach jest długotrwały i łatwy do przechowywania. Zamknięty w szczelnym opakowaniu, zachowuje swoje walory smakowe i aromatyczne przez długi czas.
- **Zdrowotne właściwości:** Czosnek jest znany ze swoich licznych korzyści zdrowotnych, takich jak wspomaganie odporności, działanie antybakteryjne i przeciwgrzybicze, oraz korzystny wpływ na układ krążenia.

Sposób użycia:

Płatki czosnku można stosować na wiele sposobów. Dodaj je bezpośrednio do potraw podczas gotowania, smażenia lub pieczenia. Możesz również namoczyć je w wodzie przez kilka minut, aby uzyskać bardziej miękką konsystencję przypominającą świeży czosnek. Pamiętaj, że suszony czosnek ma intensywniejszy smak niż świeży, więc stosuj go z umiarem, aby uzyskać pożądany efekt smakowy.

Właściwości zdrowotne suszonego czosnku w płatkach

Suszony czosnek w płatkach nie tylko wzbogaca potrawy o intensywny smak i aromat, ale również dostarcza wielu korzyści zdrowotnych. Poniżej przedstawiamy najważniejsze właściwości zdrowotne czosnku:

1. Wspomaganie Układu Odpornościowego

Czosnek jest bogaty w związki siarkowe, takie jak allicyna, które mają silne działanie antybakteryjne, antywirusowe i przeciwgrzybicze. Regularne spożywanie czosnku może pomóc w zwalczaniu infekcji i wspierać układ odpornościowy.

2. Zdrowie Serca i Układu Krążenia

Czosnek jest znany ze swoich korzystnych właściwości dla układu krążenia. Pomaga obniżać poziom cholesterolu LDL (złego cholesterolu) oraz trójglicerydów, a jednocześnie może podnosić poziom cholesterolu HDL (dobrego cholesterolu). Dodatkowo, czosnek może przyczyniać się do obniżenia ciśnienia krwi, co zmniejsza ryzyko chorób sercowo-naczyniowych.

3. Działanie Przeciwzapalne

Związki zawarte w czosnku mają silne właściwości przeciwzapalne. Regularne spożywanie czosnku może pomóc w zmniejszeniu stanów zapalnych w organizmie, co jest korzystne przy takich schorzeniach jak zapalenie stawów.

4. Wsparcie dla Układu Trawiennego

Czosnek stymuluje produkcję soków trawiennych i enzymów, co wspomaga procesy trawienne. Może również działać prebiotycznie, wspierając rozwój zdrowych bakterii jelitowych, co przyczynia się do lepszego zdrowia układu pokarmowego.

5. Właściwości Antynowotworowe

Niektóre badania sugerują, że regularne spożywanie czosnku może mieć działanie przeciwnowotworowe. Związki zawarte w czosnku, takie jak allicyna, mogą pomagać w hamowaniu wzrostu komórek rakowych i zmniejszać ryzyko wystąpienia niektórych rodzajów nowotworów, w tym raka żołądka i jelita grubego.

6. Detoksykacja Organizmu

Czosnek wspiera naturalne procesy detoksykacyjne organizmu. Związki siarkowe pomagają w eliminacji toksyn, metali ciężkich i innych szkodliwych substancji z organizmu.

7. Właściwości Antyoksydacyjne

Czosnek jest bogaty w antyoksydanty, które neutralizują wolne rodniki i chronią komórki przed uszkodzeniami oksydacyjnymi. Działanie antyoksydacyjne czosnku przyczynia się do spowolnienia procesów starzenia i ochrony przed chorobami przewlekłymi.

8. Wsparcie dla Układu Oddechowego

Czosnek może działać łagodząco na układ oddechowy, wspomagając leczenie przeziębień, kaszlu i infekcji dróg oddechowych. Działa wykrztuśnie i pomaga w usuwaniu śluzu z dróg oddechowych.

Zastosowanie w kuchni suszonych płatków czosnku

Suszony czosnek w płatkach to wszechstronna przyprawa, która sprawdzi się w wielu różnych daniach, dodając im wyrazistego smaku i aromatu. Oto kilka popularnych sposobów wykorzystania tej przyprawy w kuchni:

1. Zupy i Gulasze

Dodanie suszonych płatków czosnku do zup i gulaszy wzbogaci ich smak. Wystarczy kilka płatków wrzuconych do gotującej się potrawy, aby nadać jej głębię i aromat. Idealnie komponuje się z zupami warzywnymi, mięsnymi oraz rybnymi.



Zupa z zastosowaniem czosnku w płatkach

2. Sosy i Marynaty

Suszony czosnek w płatkach jest doskonałym dodatkiem do różnorodnych sosów, takich jak pomidorowe, śmietanowe, czy na bazie bulionu. Można go również wykorzystać do przygotowania aromatycznych marynat do mięs, ryb i warzyw, nadając im wyjątkowy smak.

3. Dania Mięsne i Rybne

Płatki czosnku świetnie sprawdzają się jako przyprawa do mięs i ryb. Można je dodawać do pieczeni, kotletów, grillowanych mięs oraz ryb. Wystarczy posypać nimi mięso przed pieczeniem lub smażeniem, aby uzyskać pyszny, intensywny smak.

4. Sałatki i Surówki

Suszony czosnek w płatkach może być ciekawym dodatkiem do sałatek i surówek. Dodając go do dressingów lub bezpośrednio do warzyw, można nadać im wyrazistości. Szczególnie dobrze komponuje się z sałatkami z pomidorów, ogórków, czy kapusty.

5. Pieczywo i Przekąski

Dodanie płatków czosnku do ciasta na chleb, bułki czy focaccię nadaje wypiekom niepowtarzalny aromat. Można również posypać nimi chleb przed pieczeniem lub dodać do masła ziołowego, tworząc pyszne, aromatyczne smarowidło do pieczywa.

6. Dania Makaronowe i Ryżowe

Suszony czosnek w płatkach doskonale pasuje do dań z makaronu i ryżu. Można go dodawać do sosów, risotto, pilawów oraz zapiekanek makaronowych. Wystarczy kilka płatków, aby wzbogacić smak całego dania.

7. Warzywa i Dodatki

Płatki czosnku świetnie komponują się z różnorodnymi warzywami. Można je dodawać do pieczonych ziemniaków, duszonych warzyw, czy grillowanych szparagów. Wzbogacają również smak kiszonek i przetworów warzywnych.

8. Przekąski i Przekąski na Gorąco

Suszony czosnek w płatkach można również wykorzystać do przyprawiania przekąsek na gorąco, takich jak nachosy, frytki, popcorn czy grzanki. Wystarczy posypać nimi przekąski tuż przed podaniem, aby nadać im wyrazisty smak.

Suszony czosnek w płatkach to niezastąpiony składnik w każdej kuchni. Jego intensywny aromat i wszechstronność sprawiają, że idealnie nadaje się do wielu różnych potraw, dodając im wyjątkowego charakteru i głębi smaku. Dodaj suszony czosnek do swoich ulubionych dań i odkryj nowe kulinarne możliwości!

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Jeżeli zostanie Ci jakieś mięso po obiedzie, i ty resztek nikt nie chce zjeść - mamy dla Ciebie wspaniały przepis który pozwoli Ci zagospodarować te pozostałości. Gwarantujemy Ci że, przepis na zupę grzybową z dodatkiem mięsa dzięki swojej prostocie na stale zagości w Twoim domowym jadłospisie. Zupa jest smaczna, prosta i pełna smaku. Musisz ją spróbować! Czytaj dalej....

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Chiny

Informacja o alergenach

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