



## Estragon 40g

|            |                      |
|------------|----------------------|
| Cena       | <b>2,80 zł</b>       |
| Dostępność | <b>Dostępny</b>      |
| Kod EAN    | <b>5902686972273</b> |
| Producent  | <b>Marco Polo</b>    |

### Opis produktu

#### Estragon



#### Estragon charakterystyka

Estragon to przyprawa stosowana do licznych dań i dodatków, takich jak omlety zapiekane z pomidorami, wszystkiego rodzaju sosy zawierające pomidora. Jeśli dodajemy przyprawę podczas gotowania dania, najlepiej jest wsypać ją pod koniec gotowania, bowiem wysoka temperatura zabija jej smak. W historii lecarskie opinie o tym gatunku były bardzo pozytywne. Twierdzono mianowicie, iż estragon powoduje czyszczenie krwi, leczenie szkorbutu, zalecano go też na poprawienie apetytu i perystaltyki jelit. Stwierdzono również jego działanie przeciwzapalne, antyseptyczne, przeciwszkorbutowe i przeciwskurczowe. Jako przyprawę leczniczą zaleca się też stosować zioło szczególnie w dietach z ograniczeniem soli (choroby nerek). Estragon był używany przez starożytnych Greków w przypadku bólów zębów, w Średniowieczu leczono nim ukąszenia węzów. Wzmaga apetyt i ułatwia trawienie. Polecany jest osobom cierpiącym na reumatyzm, skazę moczową i artretyzm

#### Estragon w kuchni

Estragon ma subtelny, ale wyraźny smak, który dobrze komponuje się z potrawami, które kojarzymy z wiosną: łososiem, kurczakiem, cielęciną, królikiem, jajkami i warzywami dla niemowląt, takimi jak karczochy, fasola fava, szparagi i marchewki. Ściągający, ziołowy smak estragonu dobrze komponuje się z cytryną, pomarańczą, miętą, czarnym i białym pieprzem, orzechami, sherry, czosnkiem, masłem i wiosennymi warzywami, takimi jak fasola fava i karczochy. Posiekaj liście z grubsza lub drobno i dodaj je do dania na dowolnym etapie gotowania.

### Kraj pochodzenia

Polska

### Informacja o alegrenach

---

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO<sub>2</sub> (dwutlenek siarki).