

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/koper-wloski-owoc-40g-p-51.html>



Koper Włoski Owoc 40g

Cena	3,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPJedIn016
Kod EAN	5902686971009
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Koper Włoski Owoc



Do czego służy owoc kopru włoskiego?

Koper jest stosowany doustnie w przypadku nadmiernego płaczu u niemowląt (kolka), niestrawności (niestrawność), skurczów menstruacyjnych (bolesne miesiączkowanie) i objawów menopauzy, ale nie ma dobrych dowodów naukowych na poparcie tych zastosowań. W żywności i napojach olej z kopru włoskiego i nasiona kopru włoskiego są używane jako środki aromatyzujące.

Do czego przydaje się koper włoski w kuchni?

Po ugotowaniu koper włoski mięknie, a smak staje się słodki i łagodny. To śródziemnomorskie warzywo, ma silny anyżowy smak i chrupiącą konsystencję, która jest pyszna w surowych sałatkach. Po ugotowaniu koper włoski mięknie, a smak staje się słodki i łagodny. W polskiej kuchni jest raczej mało ceniony, a szkoda!

Jakie potrawy pasują do kopru włoskiego?

Od rośliny po owoc, koper włoski można łączyć z warzywami w zupach, sałatkach i innych potrawach. Wspaniale pasuje z rzodkiewką, fasolą, oliwkami, szpinakiem, cebulą i nie tylko! Dobry przepis na koper włoski na początek to zwykła sałatka, która łączy w sobie chrupiący, świeży koper włoski z ulubionymi warzywami i dressingiem cytrusowym

Czy warto codziennie jeść nasiona kopru włoskiego?

Drobne i aromatyczne nasiona kopru włoskiego zawierają bogate składniki odżywcze, w tym witaminę C, witaminę A, przeciwutleniacze, minerały i błonnik. Codzienna łyżka nasion kopru włoskiego może zmniejszyć Twoje liczne problemy. Choć brakuje badań, które udowodniłyby pewne zalety nasion kopru włoskiego, mogą one pozytywnie poprawić twoje zdrowie.

Przyprawy owocowe - koper włoski owoc



Suszone owoce kopru włoskiego mają pachnący zapach i przyjemny aromatyczny smak. Był znany starożytnym Hindusom, Chińczykom i Egipcjanom jako przyprawa kulinarna. Pochodzi z regionu Morza Śródziemnego. Więcej informacji na temat przypraw owocowych w tym kopru włoskiego znajdziesz w naszym artykule który możesz przeczytać [TUTAJ](#)

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Oliwa z chili to wspaniały dodatek do sałatek i wszelkiego rodzaju potraw gdzie potrzebny jest oliwa. Jej ostro-orientalny smak zadziwi nie jedno podniebienie. Spróbuj dodać ją do pasty warzywnej, którą przyrządzasz z orzechów i warzyw. Zaskocz wszystkich tym smakiem [Czytaj dalej....](#)



Salatka z brukselki, nasion kopru włoskiego i pistacji wspaniale uzupełniają swoje nuty smakowe, a dodatkowy dotyk słodczy z batatów i cierpkiej żurawiny naprawdę zachwyca. Aby stworzyć tę wspaniałą dopracowaną kombinację smaków, nie potrzeba wcale wiele czasu. No i pistacje niesolone! - Pyszne! To danie to idealny dodatek do Twojego obiadu. [Czytaj dalej....](#)



Z prastarej księgi kupca Marco Polo....



Nasze ciało naturalnie wytwarza kwas, żółć i enzymy, które pomagają rozkładać to, co zjesz. Dzięki tym procesom możesz wchłaniać składniki odżywcze. Czasami nasz układ trawienny potrzebuje trochę wsparcia. Wtedy na pomoc przychodzą nam zioła. Godne uwagi zioła poprawiające trawienie to między innymi: korzeń goryczki, mniszek lekarski, piołun czy łopian. Poniżej przygotowaliśmy przepis, który możesz przygotować w domu, aby wspomóc trawienie. Jest to tak zwana mieszanka gorzkich ziół. [Czytaj dalej....](#)

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Egipt

Witaminy i Składniki Mineralne

Koper włoski owoc witaminy i składniki mineralne w 1 łyżeczce (6g)

Witaminy	IU	RDS %	Minerały	IU	
----------	----	----------	----------	----	--

Witamina A	7.8 IU	0%	Wapń	68.8 mg	
Witamina C	1.2 mg	2%	Żelazo	1.2 mg	
Niacyna	0.3 mg	2%	Magnez	22.1 mg	
			Fosfor	28.0 mg	
			Potas	97.4 mg	
		-	Sód	5.1 mg	
			Cynk	0.2 mg	
			Miedź	0.1 mcg	
			Mangan	0.4 mg	

Informacja o alegrenach

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