Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 17:01

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/wanilia-laska-1szt-p-393.html



Wanilia Laska 1szt

Cena	**9,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPJedS001**
Kod EAN	**5902686972433**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Wanilia Laska

W żywności i napojach wanilia jest dobrze znanym aromatem. Do tego wanilia ma mniej kalorii i węglowodanów niż cukier, można jej użyć do zmniejszenia spożycia cukru. Jeżeli chodzi o właściwości zdrowotne to ludzie używają wanilii w stanach takich jak gazy jelitowe, gorączka, próchnica zębów, aby zwiększyć pożądanie seksualne (jako afrodyzjak) i zmniejszyć lęk, ale nie ma dobrych dowodów naukowych na poparcie tych zastosowań.

Nasza przyprawa waniliowa laska jest idealnym dodatkiem do wypieków, deserów, napojów i dań kulinarnych. Dodając tylko odrobinę do ciast, ciastek, lodów, czy nawet do gorącej kawy, możesz wzbogacić smak swoich ulubionych potraw w sposób niezwykle wykwintny i zmysłowy.



Ciasto waniliowe z zastosowanie wanilia laska

Cechuje się intensywnym, słodkim aromatem, który sprawia, że każdy kęs lub łyk staje się prawdziwą ucztą dla zmysłów. Wanilia laska to nie tylko przyprawa, to również symbol luksusu i elegancji, który doda wyjątkowego smaku i stylu każdemu twojemu kulinarnemu dziełu.

Zaopatrz się w naszą przyprawę waniliową laskę już dziś i podaruj swoim potrawom smakowy uniesienie, którego nigdy wcześniej nie doświadczyłeś.

Zastosowanie w kuchni laski wanilii

Wanilia laska jest niezwykle popularną przyprawą w kuchni, znana ze swojego bogatego aromatu i subtelnej słodyczy. Jej zastosowanie w kuchni jest szerokie i obejmuje wiele różnych potraw. Oto kilka głównych sposobów, w jakie można wykorzystać wanilię laskę:

1. Wypieki: Wanilia laska jest często używana do aromatyzowania wypieków, takich jak ciasta, ciasteczka, muffiny, babeczki czy naleśniki. Dodaje delikatnego, ale wyrazistego smaku wanilii, który doskonale komponuje się z innymi składnikami.

2. Desery: Jest niezbędnym składnikiem wielu deserów, w tym lodów, puddingów, kremów, sosów karmelowych czy musów. Dodaje im bogatego aromatu i delikatnej słodyczy.

3. Napoje: Wanilia laska może być używana do aromatyzowania różnych napojów, w tym kaw, herbat, koktajli, smoothie czy mlecznych napojów roślinnych. Dodaje im subtelnej waniliowej nuty, która nadaje im wyjątkowy smak.

4. Domowe ekstrakty: Można przygotować domowy ekstrakt z wanilii, maczając waniliową laskę w alkoholu, takim jak wódka czy rum, aby uzyskać intensywny aromat wanilii do używania w wypiekach i deserach.

5. Potrawy główne: Choć rzadziej stosowana, wanilia laska może być także dodawana do niektórych potraw głównych, zwłaszcza tych o słodko-kwaśnym profilu, aby podkreślić smak i aromat innych składników.

6. Domowe przetwory: Waniliowa laska jest często dodawana do domowych przetworów, takich jak dżemy, konfitury, syropy czy galaretki, aby nadadzą im delikatnej słodyczy i aromatu.

Wanilia laska jest wszechstronną przyprawą, która może być używana w różnorodnych rodzajach potraw, od wypieków i deserów po napoje i dania główne. Jej subtelny smak i intensywny aromat sprawiają, że jest niezastąpiona w kuchni.



Napój waniliowy zrobiony z laski wanilii

Właściwości zdrowotne laski wanilii

Wanilia laska nie tylko dodaje bogactwa smaku i aromatu potrawom, ale również ma pewne korzyści zdrowotne, chociaż nie jest to typowa przyprawa o wyraźnych właściwościach leczniczych. Oto kilka potencjalnych korzyści zdrowotnych związanych z wanilią laską:

1. Przeciwutleniacze: Wanilia zawiera naturalne przeciwutleniacze, takie jak wanilina, które pomagają zwalczać szkodliwe działanie wolnych rodników w organizmie. Przeciwutleniacze mogą pomóc w zapobieganiu uszkodzeniom komórek oraz zmniejszaniu ryzyka wystąpienia chorób przewlekłych, takich jak choroby serca czy nowotwory.

2. Łagodzenie stresu: Wanilia ma właściwości relaksujące i kojące, które mogą pomóc w redukcji stresu i napięcia. Jej słodki, przyjemny aromat może działać uspokajająco na zmysły i poprawiać nastrój.

3. Poprawa nastraju: Aromat wanilii może pomóc w poprawie nastraju i zmniejszeniu uczucia niepokoju. Jest często stosowana w aromaterapii jako środek przeciwdziałający depresji i poprawiający ogólne samopoczucie.

4. Wspomaganie trawienia: Chociaż nie ma bezpośrednich badań potwierdzających ten efekt, niektórzy uważają, że dodanie wanilii do potraw może wspomagać trawienie i łagodzić objawy niestrawności.

5. Łagodzenie bólu: Wanilia może mieć działanie przeciwbólowe, dlatego czasami jest wykorzystywana w naturalnych środkach łagodzących ból, takich jak maści czy olejki eteryczne.

6. Regulacja apetytu: Niektórzy sugerują, że aromat wanilii może pomóc w zmniejszeniu łaknienia i regulacji apetytu, co może być pomocne w procesie utraty wagi.

Warto jednak pamiętać, że większość tych korzyści zdrowotnych wynika głównie z aromatycznych właściwości wanilii, a nie z jej składników odżywczych. Wanilia laska powinna być stosowana w umiarkowanych ilościach jako dodatek do zrównoważonej diety, aby cieszyć się jej smakiem i ewentualnymi korzyściami zdrowotnymi.

Skąd pochodzi laska wanilii ?



Pochodzenie laski wanilii

Wanilia laska pochodzi z owoców rośliny zwaną wanilią właściwą (Vanilla planifolia), która należy do rodziny storczykowatych (Orchidaceae). Roślina ta jest naturalnie występująca w tropikalnych rejonach Ameryki Środkowej i Południowej, głównie w Meksyku oraz na Karaibach. Jest to roślina pnąca, która rośnie na drzewach lub podporach.

Początkowo wanilia była uprawiana jedynie w Ameryce Środkowej, jednak w późniejszych latach została sprowadzona do innych regionów tropikalnych, takich jak Madagaskar, Reunion, Mauritius, Komory, Indonezja i inne, gdzie również doskonale się rozwija.

Madagaskar jest obecnie największym producentem wanilii na świecie, dostarczającym znaczną część światowego zapotrzebowania na tę przyprawę. Jednak tradycyjnie Meksyk był uważany za miejsce pochodzenia wanilii i tam też była uprawiana przez wiele wieków przed jej rozprzestrzenieniem się na inne obszary tropikalne.

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Madagaskar

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Indonezja

Informacja o alegrenach

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