



<https://spizarniafranka.pl>
605234457
sklep@spizarniafranka.pl



Imbir kandyzowany kostka 200g

Nr katalogowy: 2274

Producent: Zielarnia Zdrojowa

Czas wysyłki: 1 dzień

Cena

13,50 PLN

Opis produktu

Imbir to roślina powszechnie znana i szanowana, głównie za sprawą właściwości. Nic więc dziwnego, że funkcje imbiru doceniane były już w epoce starożytności.

Jego ostry smak i zapach spowodowany jest dużą zawartością olejków eterycznych: gingerolu, zingeronu i citralu oraz żywicy. **Imbir kandyzowany** to kłaczki imbiru ugotowane w słodkim syropie.

Imbir kandyzowany jest wspaniały w okresie jesienno zimowym, w czasie wzmożonej zachorowalności na **grypę i infekcję**. Idealnie rozgrzewa a także pomaga w bólu gardła. Jest także nieocenionym dodatkiem do gorącej herbaty w chłodne dni.

Przeznaczenie:

Jest to świetny dodatek do pierników, kompotów i konfitur, ale także do herbaty i kawy. Kostka **imbiru kandyzowanego**, użyta przy gotowaniu, nadaje charakter niektórym potrawom, deserom i koktajlom.

Pomocny w **chorobie lokomocyjnej**, idealny w chłodne wieczory jako dodatek do herbaty lub zjadany bezpośrednio.

Imbir nie polecany jest dla kobiet w ciąży, karmiących piersią oraz dzieci do lat dwóch.

Nadmiar imbiru może być szkodliwy.

Składniki: imbir (52%), cukier trzcinowy, substancja konserwująca E220 (dwutlenek siarki)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 1549kJ/370 kcal

Tłuszcz 0,0 g

- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,0 g

Węglowodany 89,0 g

- w tym cukry 7,4 g

Białko 0,0 g

Sól 0,35 g