Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 02:10

Link do produktu: https://www.deesis.com.pl/czosnek-niedzwiedzi-100g-p-10273.html



Czosnek niedźwiedzi 100g

Cena	**14.00 zł**
Kod EAN	**5903229003676**

Opis produktu

CZOSNEK NIEDŹWIEDZI SUSZONY

Czosnek niedźwiedzi – gatunek rośliny z podrodziny czosnkowych z rodziny amarylkowatych. Rośnie dziko na terenie Europu, Azji Mniejszej i Kaukazu, jest też uprawiany w innych regionach. Bywa nazywany czosnkiem cygańskim lub cebulą czarownic. Przypisuje się mu szereg właściwości prozdrowotnych, przez co znajduje zastosowanie nie tylko jako przyprawa, ale także w postaci surowca w ziołolecznictwie. Ile wspólnego z ząbkami czosnku i brunatnymi misiami ma tak naprawdę czosnek niedźwiedzi?

Wygląd kwiatu zapach czosnku

Z morfologicznego punktu widzenia czosnek niedźwiedzi zupełnie nie przypomina stosowanego w kuchni czosnku pospolitego. Roślina ta zamiast połączonych ze sobą ząbków ma zielone liście o wydłużonym kształcie. W środowisku naturalnym jest objęta ochroną i nie trudno pomylić ją z trującą konwalią.

Elementem wspólnym czosnków jest smak. Przyprawa z niedźwiedziem w nazwie jest jednak znacznie lżejsza dla układu pokarmowego i nie powoduje nieprzyjemnego zapachu z ust.

Przysmak niedźwiedzi

Czosnek liściasty nieprzypadkowo zyskał swój zwierzęcy przydomek. To właśnie dzięki niedźwiedziom, jedzącym go po wybudzeniu ze snu zimowego odkryto, że posiada on właściwości wzmacniające. Dzisiaj wiadomo także, że czosnek niedźwiedzi wykazuje m.in. działanie przeciwbakteryjne i przeciwwirusowe, a także przyczynia się do utrzymania dobrego stanu włosów, skóry i paznokci.

Zastosowanie

Czosnek niedźwiedzi jest rośliną o wyraźnym aromacie i niepodważalnych walorach estetycznych. Znajduje szerokie zastosowanie w kuchni. Można go używać jako dodatek do sałatek, twarogów i sosów.

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Informacje o alergenach

W zakładzie pakowane są również: ***sezam***, ***migdały***, produkty zawierające ***gluten***, różne ***orzechy***. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100 % wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.

UWAGA - zdjęcie / wizualizacja produktu może odbiegać od aktualnego wyglądu.