

CHILLI drcené, Crushed extra hot 100g



Chilli přispívá k udržení normálního zdraví žaludku, podporuje růst vlasů a působí jako antioxidant. Má vliv na metabolismus tuků a sacharidů, snížení příjmu kalorií, je vhodné při kontrole hmotnosti.

Číslo zboží: 55,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 55,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [TRS, Velká Británie](#)

Koření vynikající kvality.

Chilli podporuje tvorbu slin, žaludečních šťáv, zlepšuje trávení. Podporuje krevní oběh, chrání před infekcí, snižuje obsah cholesterolu v krvi a působí proti obezitě.

Pro svoji velmi palčivou chuť a výrazné aroma se užívá do řady pokrmů hlavně v indické, čínské a jihoamerické kuchyni. Chilli používáme velmi opatrně do gulášů, zelných pokrmů, mexických, indických a čínských jídel, dušených směsí zeleniny, rýžových pokrmů. Nedoporučují se při podrážděném žaludku a nemocích střev, ale v přiměřených dávkách působí na žaludek lépe než pepř. V pokrmech kombinujeme chilli zpravidla se sladkou paprikou.

Koření pod názvem chilli zahrnuje velkou řadu papriček od sladkých až po extrémně pálivé.

Ačkoliv jsou i sladké odrůdy, jsou chilli synonymem pro pálivost. A to díky obsahující látce capsaicin, která pocit ostrosti způsobuje, která se dobře rozpouští v tucích a účinně se podílí na hubnutí. Kromě dalších látek obsahuje vitamíny C a karoten B.

Chilli přispívá k udržení normálního zdraví **žaludku**, podporuje **růst vlasů** a působí jako **antioxidant**. Má vliv na **metabolismus tuků a sacharidů**, snížení příjmu kalorií, je vhodné při **kontrole hmotnosti**. Podporuje **termogenezi** - zvyšování produkce tepla.

Hmotnost: 100 g

Složení: 100% Chilli drcené, vločky.

Skladování: Skladujte pečlivě uzavřené.

Baleno: Anglie

Země původu: Indie
