

Dashi kombu řasy Seetang sušené, Korea 113g



Jsou bohaté na vápník a železo, nemají téměř žádný tuk a kalorie.

~~Cena~~ 179,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 179,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Dashi kombu řasy jsou důležitou součástí východoasijské a zejména japonské kuchyně. Používají se jako vložka do polévek, dále do salátů, rýžových a těstovinových pokrmů, ale i na vaření rýže na sushi. Jsou také jednou z několika možností, čím se dají obalit lahůdky, a jsou nejen chutné, ale také zdravé. Jsou bohaté na vápník a železo, ale nemají téměř žádný tuk a kalorie. Jejich klasické využití je při přípravě rýže na sushi. Rýže získává současným vařením několika kousků mořských řas zajímavé aroma předtím, než se okyselí.

Jsou bohaté na vápník a železo, ale nemají téměř žádný tuk a kalorie. Jejich klasické využití je při přípravě rýže na sushi. Rýže získává současným vařením několika kousků mořských řas zajímavé aroma předtím, než se okyselí.

Příprava: Vyčistěte Dashi Kombu čistou suchou látkou, aby zůstalo na povrchu co nejvíce bílé vrstvy. Pak několikrát řezte. Vložte mořské řasy do hrnce s vodou a nechte stát po dobu 6 až 8 hodin. Poté vaříme na nízkém ohni po dobu 20-30 minut a odstavíme. Nejist. Použijte 3/4 čajové lžičky (3,4 ml) vývaru na porci, další vývar podle chuti.

Upozornění: Jíst více než 3 g denně může způsobit problémy se štítnou žlázou.

Složení: Sušené mořské řasy.

Skladovat v chladu, suchu a chránit před světlem.

Korejský produkt.

Výživové hodnoty na 100 g / 100 ml

Kalorie 723 kJ / 174 kcal

Tuk 4,4 g

z nichž jsou nasycené mastné kyseliny 0,5 g

Sacharidy 18 g

z toho cukru 0,5 g

Protein 7,7 g

Sůl 6,6 g
