

## Jalovec černý celý 1000g



Chuť jalovce je slabě hořká a pikantní, vůně je příjemně aromatická, pryskyřičná, se sladkým nádechem.

~~Cena~~ ~~za~~ ~~kg~~ ~~1000g~~ ~~368,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 368,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

**Popis** Je nepravý plod-zdužnatělá šiška (jalovčinka) jalovce obecného (*Juniperus communis* L.) Chuť jalovce je slabě hořká a pikantní, vůně je příjemně aromatická, pryskyřičná, se sladkým nádechem.

Je vhodný do jídel tíže stravitelných, nadýmavých a tučnějších. Povzbuzuje chuť k jídlu.

---

Jalovcové bobule se hlavně užívají při kořenění zvěřiny, drcenými bobulemi se obaluje očištěná zvěřina před úpravou, aby "dozrála".

Přidává se i do **rybích marinád**. Koření se jím kysané zelí, hlavně v Německu a v Alsasku, někdy se přidává i do guláše, chceme-li mu dodat "divokou" příchuť, a i při pečení drůbeže. Je součástí různých směsí koření, dá se použít spolu s koriandrem k nakládání masa před uzením. Používá se k výrobě pálenky zvané borovička.

**Zdravotní tvrzení** týkající se této léčivé rostliny ve formulaci předložené Evropské komisi ke schválení (on hold): **Vylučování vody z organismu. Normální funkce ledvin. Normální trávení.** Normální stav pokožky. Antioxidant. Normální hladina cukru v krvi. **Přirozená obranyschopnost** - odolnost. Metabolismus tuků a sacharidů.

Nařízení ES 1924/2006 o zdravotních tvrzeních a 1169/2011 o léčebných tvrzeních nám neumožňuje na těchto stránkách uvádět více informací k této léčivé rostlině.

Země původu: Makedonie

---