

Kajenský Pepř, Cayenne (Chilli) 1000g



Podporuje normální funkci žaludku a kontroluje tělesnou hmotnost, podporuje růst vlasů, metabolismus tuků a sacharidů, zahřívá.

Cena 299,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 299,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Chilli kajenský pepř (lat. Capsicum annum) je středně velká paprička dorůstající délky 10 cm. Pochází z dnešní Francouzské Guayany, kde původně rostly v údolí řeky Cayen. Nejedná se o jiný druh pepře, ale skutečně o chilli papričku, která špatným překladem z angličtiny (Cayenne pepper) dostala název kajenský pepř.

Kajenský pepř patří mezi mírně pálivé chilli, které udělá zajímavým každý připravovaný pokrm. Vůně kajenského pepře je silně papriková, štiplavá a plná. Chuť je příjemně pálivá, pomalu se rozprostírající. Za paprikovou chutí se ukrývá náznak hořkosti.

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.

Použití: Kajenský pepř je středně pálivé chilli, které se nejčastěji přidává do omáček (např. guláše), do horkých polévek, ale i nápojů. Velice oblíbený je při nakládání utopenců, hermelínů a jiných sýrů, také při přípravě masitých pokrmů.

Je nám líto, že nemůžeme poskytovat bližší informace o použití tohoto produktu. **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 nám zakazuje sdělovat neschválené zdravotní tvrzení o bylinách.**

Hlavní léčivé vlastnosti kajenského pepře pochází ze složky, která se nazývá **capsaicin**. Je to ingredience, která dodává paprikám onu pálivost. Papriky všeobecně obsahují od 0- do 1,5% capsaicinu. A podle toho se měří i stupně pálivosti a určuje se její požití. Čím je paprika pálivější, tím více capsaicinu obsahuje. Pálivost se u chilli měří v tzv. Scovillových jednotkách (SHU), kde se měří právě obsah capsaicinu (0,01 % capsaicinu = 1500 SHU). Sladké druhy se počítají do 5000 SHU a nejpálivější papričky dosahují až 350000 SHU. **Capsaicin nejenom dodává paprice pálivost, podporuje normální funkci žaludku a kontroluje tělesnou hmotnost.** Dalšími složkami jsou vitamin E a vitamin C a karotenoidy.

Pálivost: 45 000 SHU

Složení: 100% Chilli kajenský pepř.

Skladování: Skladujte pečlivě uzavřené.
