

## Poctivé Ghí z Vysočiny 720ml



Základem poctivého ghí je nejkvalitnější máslo od farmářů z Vysočiny.

~~Cena základní~~ 490,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 490,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Day Spa](#)

---

**घृत** poklad pro vaši kuchyni

**Ghí** je sanskrtský termín pro přečištěné máslo. I když se z másla připravuje, má zcela jiné vlastnosti.

**Ghí** s láskou připravujeme původním způsobem v malých kolekcích se zaměřením na kvalitu a poctivost. Věděli jste, že ghí je pouze natolik dobré, nakolik je dobré máslo, ze kterého je ghí připraveno, tedy přepuštěno?

Základem poctivého ghí je nejkvalitnější máslo od farmářů z Vysočiny. Z něj pak díky osvědčené receptuře dostáváme to nejlepší - čistý máselný tuk, který má všestranné použití. Má unikátní chuť a lehce oříškové aroma.

Smažení bez přepalování

Dodává všem pokrmům lahodnou a jedinečnou chuť. Ghí se nepřipalí na pánvi, snáší vysoké teploty. Oproti klasickému máslu se nemusí uchovávat v lednici a nikdy vám nežlukne. Ačkoliv na západě není stále moc známé, ve východních kulturách je používáno po tisíce let a pomalu se i zde stává neodmyslitelnou součástí naší současné kuchyně.

Významně podporuje činnost jater, trávicího traktu, pomáhá vyživit kostní dřeň a nervovou tkáň. Obsahuje vitamín A, D, E, K a řadu minerálů. Lze použít vnitřně i vně, je totiž základem ájurvédských produktů na péči o kůži.

#### **Ghí v ájurvédě**

V ájurvédě platí za elixír života, neboť má omlazující a regenerační účinky. Ghí posiluje látkovou výměnu a obranné síly organismu. Podle ájurvédských pozorování a vědeckých výzkumů snižuje hladinu cholesterolu. Napomáhá detoxikaci, neboť váže v těle jedy, které jsou rozpustné v tuku, a odvádí je z těla ven.

Ájurvéda pohlíží na ghí jako na zásadní potravu pro zdravý vzhled, mentální rovnováhu, dobré trávení.

**Ghí** je tzv. tridóšické, vyrovnává v těle dóši - Vátu (dóša ovlivňující pohyblivost těla i mysl) a Pittu (ta kontroluje teplo a metabolismus), a je přijatelné i ve zdrženlivosti pro Kaphu.

Skvělé do sladkých i slaných pokrmů

Ghí se hodí na restování zeleniny, jako základ na polévku, omáčku, na jíšku, potírání palačinek nebo topinek, na pečení buchet, cukroví...

Využijete jej hlavně v teplé kuchyni - pro vaření, pečení, ale dá se použít i ve studené. Výborné pro smažení - nepřepaluje se, jelikož má vysoký kouřový bod. Možné je i vnější použití, např. na mírné popáleniny - pokud je ghí včas aplikováno na kůži, předejdeme puchýřům a zjizvením.

**Složení:** máselný tuk min. 99,3 %

Upozornění: Může obsahovat stopy mléka.

Skladování: Skladujte v 5 - 20° C v šeru. Případná změna konzistence při vyšších teplotách není na závadu.

Výživové údaje na 100 g

Energetická hodnota 3700 kJ / 883 kcal

Tuky 99,9 g

- z toho nasycené mastné kyseliny 67,4 g

Sacharidy 0 g

- z toho cukry 0 g

Bílkoviny <0,1 g

Sůl 0 g

---