

Šafrán čnělky 2g



Šafrán je jednou z nejvzácnějších a rovněž nejdražších léčivek, široké použití v kuchyni.

~~Cena~~ ~~299,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 299,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Voňavé koření, šafrán setý (pravý) - Crocus sativus, pochází z jihozápadní Asie. Dnes se pěstuje nejen v Íránu, ale také ve Španělsku, Maroku, Itálii nebo Indii. Obsahuje tři klíčové látky: picrocrocin dodává koření specifickou chuť, crocin zlatočervenou barvu a safranal, který může za jeho zajímavou vůni.

Koření se získává ze sušené červené blizny šafránu - čnělky. Na výrobu jednoho kila koření je potřeba 120 tisíc květů, které jsou sbírány ručně.

Kde se šafrán používá?

Šafrán se osvědčil v mnoha oblastech. V minulosti se používal např. jako líčidlo. Dnes se využívá v kosmetice, jako přísada parfémů a doplňků stravy. Nejčastější využití má ale při vaření.

Ve Španělsku je klíčovou ingrediencí při přípravě rybích a rýžových jídel, stejně tak ve francouzské a italské kuchyni. V Británii ho nejraději přidávají do sladkých koláčů a likérů a ve Skandinávii je tak oblíbený, že na něj narazíte téměř všude. Šafrán můžete přidat také do vývaru nebo zeleninových polévek nebo jím ozvláštňit dezert.

Blahodárné účinky šafránu

Šafrán obsahuje antioxidační látky, které chrání buňky před oxidačním stresem, jsou prevencí proti srdečním nemocem a můžou také pomoci v boji s depresemi. Má afrodiziakální účinky a snižuje chuť k jídlu.

Použití: Vhodný je v mléku na spaní a do obilných kaší.

Složení: šafrán celý

Skladování: Uchovávejte na suchém a chladném místě mimo sluneční záření.

Na výrobu jednoho kila koření je potřeba 120 tisíc květů, které jsou samozřejmě sbírány ručně. Ve Španělsku se jedná o klíčovou ingredienci rybích a rýžových pokrmů, Francouzi ho nejčastěji používají taktéž k rybám, Italové do rizot a v Británii jej nejraději přidávají do sladkých koláčů a likérů.

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.

Více informací získáte ze seriózních volně dostupných zdrojů na internetu a z kvalitní literatury.

Složení: šafrán celý

Použití: Vhodný je v mléku na spaní a do obilných kaší.

Obsah: 2 gramy

Země původu: Sáhíba Írán
