

Tamarind v bloku bez jader 454g



Dužina se může požídat čerstvá, vařená, sušená, zavařená jako povidla, ostře-kyselá chuť a příznivé účinky na trávení.

Číslo zboží: 169,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 169,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Tamarind patří do čeledi Fazolovitých, původně africké koření, které je dnes využíváno také v kuchyni jiných kontinentů. Kyselá a ovocná chuť tamarindu dobře splývá s ostroostí chilli a dává mnoha jihoindickým pokrmům jejich charakteristickou ostře-kyselou chuť a také tmavou barvu. V Indii se tamarind většinou kombinuje s masem nebo luštěninami, je rovněž součástí Worcesterské omáčky.

Použití: Tento čistý produkt z tamarindu se pro další zpracování připraví rozpuštěním v horké vodě.

Dužina Tamarindu se může pojídat čerstvá, vařená, sušená, zavařená jako povidla. Z dužiny tamarindu se také připravují osvěžující nápoje a často se využívá jako přísada do jídla. Tamarindy se zpracovávají jako čatni a do rýžových a zeleninových pokrmů. Vhodná pro vegetariány. Je oblíbený v mnoha kuchyních **zejména díky své chuti a příznivým účinkům na trávení.**

Tamarind obsahuje základní vitaminy a stopové prvky (aminokyseliny serin, beta-alanin, prolin, fenylalanin, leucin a kyselina piperkolová) podstatné pro správné fungování organismu. Lepká dužina je zdrojem jednoduchých polysacharidů, vlákniny a pektinu. 100 gramů dužiny obsahuje 13% vlákniny, proto je vhodný i pro ty, kteří trpí zácpou. Tamarind má vysoký obsah **kyselin vinné**, která, kromě toho, že dodává jídlu kyselou chuť, je také silným antioxidantem. Obsahuje také mnoho těkavých fytochemikálií jako kyselina skořicová a limonen. Nezanedbatelný je i obsah minerálních látek jako železo, měď, draslík, vápník, selen a železo.

Tamarind je nádherný, zajímavý tropický strom s rozložitou korunou a převislými větvemi, v některých oblastech Asie považovaný za posvátný. Lusky, ukrývající lahodnou dužinu, která se používá v mnoha světových kuchyních.

Obsah: 454 g
