



Dane aktualne na dzień: 27-04-2024 13:38

Link do produktu: <https://www.wegetarianin.pl/gozdzi-50g-p-348.html>



Goździki 50g

Cena	6,98 zł
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Goździki 50g

Słowo "goździk" pochodzi od łacińskiego słowa "gwóźdz" - clavus (ang. cloves). Goździki są rodzime dla Północnej części indonezyjskich Wyp Korynnych. Uprawiane są w Brazylii, Indiach Zachodnich, na Mauritiusie, Madagaskarze, w Indiach, Sri Lance, Zanzibarze i Pembie (wyspa u wybrzeża Tanzanii).

Goździki są niedojrzałymi nieotwartymi pączkami kwiatów tropikalnego drzewa. Świeże mają kolor różowy, a suszone rdzawo-brązowy. Mające 12-16 mm długości, przypominają małe gwoździe, ze stożkowym trzpieniem. Każdy goździka zakończony jest czterema spiczastymi pączkami kwiatowymi.

Zastosowanie kulinarne goździków: Goździki potrafią łatwo nadać wyraźnie wiodący smak różnym daniom, szczególnie tym mielonym, zatem trzeba uważać i stosować niewielkie ilości. Całe goździki nadają smak pieczeni wieprzowej gdy przed włożeniem do piekarnika są wbite do mięsa, jak gwóźdz. W taki sam sposób można nabić je na cebulę, w celu nadania nieuchwytnego charakteru bulionów i zup. Goździki są często używane w celu wzmocnienia smaku dziczyzny, zwłaszcza dzika i zająca.

Są stosowane jako składnik wielu mieszanek przyprawowych, między innymi Ras el Hanout (przyprawa marokańska), curry, przypraw korzennych i przypraw do marynat. Goździki są również składnikiem znanego sosu Worcester (angielski sos produkowany przez firmę „Lea & Perrins”). Cieszą się dużą popularnością zarówno w Afryce Północnej, jak i na Bliskim Wschodzie, gdzie są powszechnie używane do potraw mięsnych, a także potraw z ryżu. **Wartości odżywcze**

1 porcja - 3 g		
Przykładowa porcja: 1 porcja - 3 g		
	w 100 g	w porcji 3 g
Wartość energetyczna	325,00 kcal	9,75 kcal
Białko	6,00 g	0,18 g
Węglowodany	30,00 g	0,90 g
Tłuszcz	20,10 g	0,60 g

Kraj pochodzenia: Brazylia

Produkt może zawierać: gluten, gorczycę, orzeszki ziemne, soję, orzechy, seler, sezam.