

Link do produktu: <https://www.olfarm.pl/lisc-laurowy-cale-liscie-1-kg-suszone-liscie-laurowe-p-508.html>

## LIŚĆ LAUROWY CAŁE LIŚCIE 1 KG SUSZONE LIŚCIE LAUROWE



Cena **39,00 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **24 godziny**

Numer katalogowy **SPR096**

Kod producenta **SPR096KG**

### Opis produktu

LIŚCIE LAUROWE CAŁE 1 KG

kraj pochodzenia: Turcja

opakowanie: torba z opisem produktu

Liść laurowy to ziele używane niemalże w każdym polskim domu. Nie tylko dodaje on potrawom smaku, ale posiada także wiele zastosowań zdrowotnych.

Przed podaniem dania w którym były liście laurowe należy je usunąć.

Dlaczego powinniśmy usuwać liście z potraw ?

Liście laurowe są bardzo sztywne, a ich krawędzie są ostre. W przypadku połknięcia istnieje ryzyko zadławienia. Jest to główny powód, dla którego powinniśmy wyjmować liście laurowe przed podaniem potrawy. Gotowanie w żadnym stopniu nie zmienia ich struktury. Liście laurowe nadal będą sztywne i ostre. W związku z tym nie zaleca się również miażdżenia liści przed dodaniem przygotowywanego wywaru, pokruszone liście będą jedynie dużo trudniejsze do usunięcia. Jeśli przypadkowo trafimy kawałek liścia laurowego, najlepiej usunąć go z potrawy.

Liście laurowe mają szerokie zastosowanie w kuchni. Od dawna stosuje się je do potraw o silnym smaku jak również do poprawiania smaku zup takich jak rosół, ziemniaczana, kapuśniak, fasolowa, żurek, flaki a także do potraw mięsnych zwłaszcza z wołowiny i dziczyzny. Są niezastąpionym składnikiem marynat warzywnych, mięsnych, rybnych i grzybów. Liście są doskonałym dodatkiem do sosów, gulaszy, gotowanych ryb i galaret. Stosuje się je także do peklowania mięsa i aromatyzowania potraw duszonych i pieczonych. Liście laurowe mają szerokie zastosowanie w kuchni.

Od dawna stosuje się je do potraw o silnym smaku jak również do poprawiania smaku zup takich jak rosół, ziemniaczana, kapuśniak, fasolowa, żurek, flaki a także do potraw mięsnych zwłaszcza z wołowiny i dziczyzny. Są niezastąpionym składnikiem marynat warzywnych, mięsnych, rybnych i grzybów.

Liście są doskonałym dodatkiem do sosów, gulaszy, gotowanych ryb i galaret.

Stosuje się je także do peklowania mięsa i aromatyzowania potraw duszonych i pieczonych.

Liście laurowe dodaje się na początku gotowania a przed podaniem potrawy należy je usunąć aby danie nie nabrało gorzkiego smaku.

Wszystkie nasze produkty posiadają certyfikaty oraz karty produktu. pochodzą od sprawdzonych Dostawców.

Długa data przydatności do spożycia umieszczona na opakowaniu każdego produktu.

Przechowywanie: suche, chłodne, zacienione miejsce, najlepiej przechowywać w zamkniętych i szczelnych pojemnikach.

Jesteśmy bezpośrednim importerem przypraw, orzechów i bakali