

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/ziarna-czarnej-gorczycy-cale-100-g-gorczyca-czarna-brassica-nigra-sinapis-nigra-cieplucha-p-26.html>



## ZIARNA CZARNEJ GORCZYCY CAŁE 100 G GORCZYCA CZARNA, Brassica nigra, Sinapis nigra, CIEPLUCHA

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>5,46 zł</b>       |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>    |
| Numer katalogowy | <b>SPR052-100</b>    |
| Kod producenta   | <b>SPR052-100</b>    |
| Kod EAN          | <b>5901289445832</b> |

### Opis produktu

#### Gorczyca Czarna Całe ziarno 100 g Polska

nazwa łacińska: : Brassica nigra, Sinapis nigra

nazwa Angielska: Black mustard

nazwa Niemiecka: Schwarzer Senf

Polskie nazwy: Cieplucha, kapusta czarna, kapusta gorczyca, gorczyca pospolita

kraj pochodzenia: Polska

opakowanie: dekoracyjna torebka z opisem produktu

kod produktu : SPR052-050

kod ean: 5901289445832

podmiot odpowiedzialny: ECO FARMA POLSKA SP. Z O.O.

Gorczyca czarna to roślina z rodziny kapustowatych, pochodzi z obszarów Europy i Azji. nasiona są wykorzystywane w celach spożywczych, farmaceutycznych

Gorczyca czarna jest popularnym składnikiem w kuchni wielu krajów.

posiada bardzo ostry, palący smak, jest ostrzejsza niż gorczyca biała dlatego też do produkcji ostrej musztardy używa się też dodatkowo tej gorczycy. W przeciwieństwie do innych przypraw nasiona pozbawione są zapachu. Nasiona gorczycy są głównym składnikiem musztardy a także są doskonałym dodatkiem do warzyw z patelni i w occie, marynat, surówek, masła ziołowego.

Znakomicie nadają się również do kwaszonych i konserwowanych ogórków. W kuchni indyjskiej zmieloną gorzycę dodaje się do chutneyów i innych sosów. Nasiona gorczycy czarnej przed dodaniem do potraw praży się na gorącym oleju aby uzyskać ostry aromat. Z gorczycy wyrabia się też olej gorzycowy.

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 bakalii