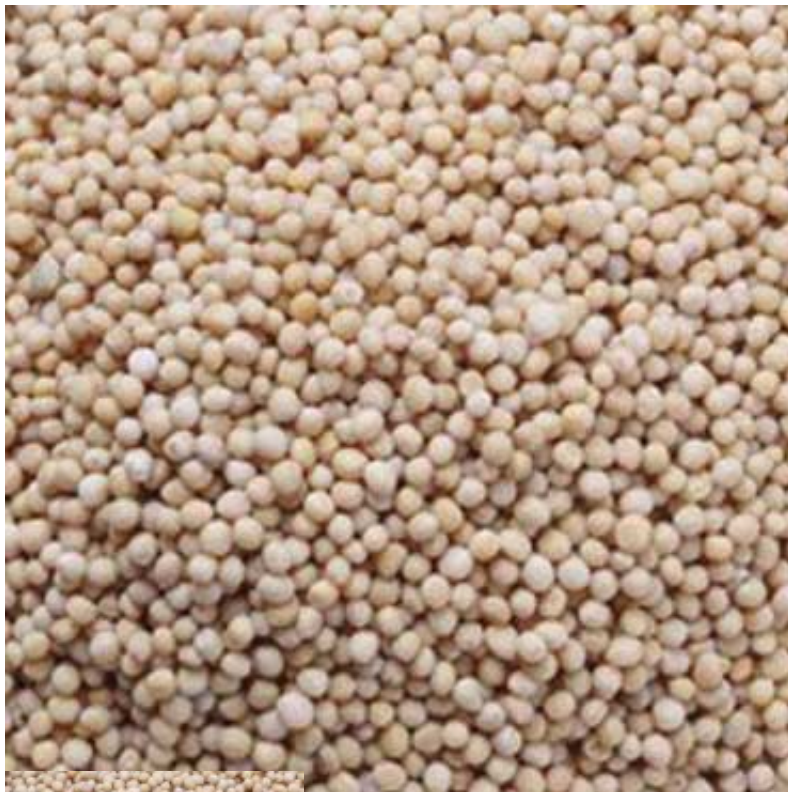


Hořčice bílá celá, semeno celé 1500g



Méně ostré než hnědé hořčičné semínko, pikantnost se rozvíjí až po nadrcení, hodí se do různých marinád, polévek, vlastních kořenících směsí, při kořenění ryb nebo minutkových mas.

~~189,00 Kč~~ **189,00 Kč**

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 189,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Bílého hořčičného semínka je méně ostrá než hnědého hořčičného semínka a při smíchání prášku s horkou vodou nebo kyselými tekutinami, jako je ocet nebo citronovou šťávu, inhibuje enzymatický proces, který vytváří „teplo“.

Bílá hořčičná semena se sklízí z bílé hořčice, rostliny blízko příbuzné brokolici. Celé semínka se používají na promíchání s jinými semeny na dochucení koření. Krátké opečení semen před přidáním do jídla zvýrazní jejich chuť.

Hořčice setá je jednoletá rostlina dorůstající výšky až jeden metr. Patří do čeledi Brassicaceae – brukvovité. Domovinou jí je jižní Evropa – oblast Středomoří a západní Asie. V dnešní době se pěstuje téměř po celém světě a je považována za významnou medonosnou rostlinu. Plodem je šešule obsahující žlutá semena, která jsou předmětem sběru. Dozrávají zpravidla ve druhé polovině srpna až na počátku září.

Hořčice bílá je využívána nejen v gastronomii, ale i v kosmetickém průmyslu. Na rozdíl od hořčice černé, která pochází z rostliny brukev černá (lat. Brassica nigra), je hořčice bílá pikantnější, zato jemnější a méně palčivost, jejich pikantnost se rozvíjí po nadrcení.

Složení: 100% Sinapis alba.

Alergen: Hořčice a výrobky z ní.

Použití: Hořčice bílá celá se využívá zejména k nakládání okurek, zeleniny a hub. Doporučujeme vyzkoušet do pikantních marinád nebo do domácích uzenin.

Skladování: Skladujte pečlivě uzavřené.

Země původu: Indie

Obsah balení: 200 g
