

Hořčice černá, semeno mleté 150g



Na rozdíl od hořčice bílé, je hořčice černá chuťově výraznější. Zaznamenat lze větší štiplavost, ostrost a příjemnou palčivost, která dokresluje zejména láky.

~~Cena~~ 59,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 59,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Hořčice černá mletá

Použitá část rostliny: semena

Vzhled a barva: mletá semena žluto-černo-hnědé barvy

Semena černé hořčice dozrávají od července do září a jsou využívána v gastronomii. Na rozdíl od hořčice bílé, která pochází z rostliny hořčice seté (lat. *Sinapis alba*), je hořčice černá chuťově výraznější. Zaznamenat lze větší štiplavost, ostrost a příjemnou palčivost, která dokresluje zejména láky. Rozdrcené semeno smísené s vodou lze využít k obkladům na postižená místa pokožky.

Použití v kuchyni: Pokrmy s kari kořením, hořčičný olej, hořčičná omáčka k rybám, kečupy, chutney, nakládaná zelenina

Historie a současnost: Pěstuje se po celé České Republice. Původním domovem je jižní Evropa, Středozeří a západní Asie.

Alergen: hořčičné semínko je alergen

Balení: 150 g

Skladování: V suchu a temnu.
