

**Med levandulový, bílý, krémový, plná květinová chuť
500g**



Květový z nektaru levandulí, který je vynikající, lahodný a voňavý. Med se vyznačuje pevnou konzistencí a svou jedinečnou květinovou vůní.

~~805,00 Kč~~ **805,00 Kč**

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 805,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Příslivé keře kvetoucí levandule, na suchých vápencových půdách, hýčkané v středomořském slunci, jsou pro Provence charakteristické. Včely vyrábějí pomocí fermentace a častým provzdušněním z nektaru známý levandulový med. Vyznačuje pevnou konzistencí a svou jedinečnou květinovou vůní.

Zdravotní tvrzení týkající se této léčivé rostliny ve formulaci předložené Evropské komisi ke schválení (on hold): Normální trávení. Spánek. Relaxace. Normální funkce dýchacího systému.

Levandule lékařská patří mezi vytrvalé rostliny a v našich podmínkách může dosáhnout výšky až 60 centimetrů. Tento stříbrnozelený, teplomilný keřík s fialkovými kvítky velmi příjemně voní a naše zahrádky zdobí především v letních měsících, nejvíce v červenci a srpnu. Již od pradávna je spojována s čistotou, koupelemi a kosmetikou. Římané ji používali k provonění lázní a užívali proti kašli. K léčebným účelům se používá celá nadzemní část rostliny. Obvykle se, ale sbírají konce květních klasů, jakmile se začínou otvírat první květy. Důležité je drogu skladovat na suchém a tmavém místě v dobře uzavřených, nejlépe skleněných nádobách. Užívá se povětšinou vnitřně nebo zevně jako masážní olej.

Levandule je typická pro jihofrancouzskou kuchyni, kde primárně slouží pouze pro robustní pokrmy. V kuchyni její intenzivní vůně a chuť dominuje, proto je nutné být opatrní při používání. Spolu s česnekem je toto koření ideální partner pro sýry, zejména pro plísňové sýry.

Složení: Levandulový med. Med je nefiltrovaný, jemně skladován a lahvován.

Vlastnosti: Neobsahuje žádné nutriční hodnoty.

Uchovejte v chladu, temnu a suchu. Krystalizace je přirozenou vlastností medu a známkou kvality.

Do tekutého stavu lze med opět přivést pomalým zahříváním, doporučujeme ve vodní lázni do 45°C.

Odpovědní podnikatelé: Rüdiger Feldt Imkerei + Bienenprodukte

Balení: 500 g
