

Mořská řasa Kombu, Kelp Dashima, Korea 170g



Má nezaměnitelnou mořskou chuť a vůni, je běžně využívána jako jakákoliv jiná běžná zelenina, oproti běžné zelenině obsahuje mnohonásobně větší množství látek.

~~168,00 Kč~~ **168,00 Kč**

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 168,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Mořská řasa Kombu, Kelp Dashima 170g

Mořská řasa kombu (lat. *Laminaria japonica*) je tradiční součást japonské kuchyně. Má nezaměnitelnou mořskou chuť a vůni. Mořská řasa je běžně využívána jako jakákoliv jiná běžná zelenina. Avšak oproti běžné zelenině obsahuje mnohonásobně větší množství látek.

Kombu tvoří tvrdé listy (dorůstající délky 5-10 metrů), které mají po usušení tmavě zelenou barvu. Někdy bývají potaženy bílým přírodním práškem. To je způsobeno kyselinou glutaminovou, díky níž jsou luštěniny vařené s Kombu lépe stravitelné a rychleji se uvaří. Řasy, které jsou vlastně jakousi mořskou zeleninou, obsahují o 10 - 20 procent více minerálních látek než běžná zelenina. Navzdory vysoké schopnosti vstřebávat minerály neabsorbují řasy z mořské vody škodlivé látky.

Mořská řasa Kombu, Kelp (lat. *Laminaria japonica*, Chaluha bublinatá) je tradiční součást japonské kuchyně. Má nezaměnitelnou mořskou chuť a vůni. Mořská řasa je běžně využívána jako jakákoliv jiná běžná zelenina. Avšak oproti běžné zelenině obsahuje mnohonásobně větší množství látek.

Mořská řasa kombu podporuje přirozenou obranyschopnost organismu - imunitní systém. Další kladnou vlastností je prospěšnost kombu řasy na trávicí zdraví. Napomáhá čištění organismu.

Ustanovení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006, o výživových a zdravotních tvrzeních, nám nedovoluje informovat vás o účincích této byliny na váš organismus. Informace o působení si prosím dohledejte ve volně dostupných zdrojích

Řasy servírujte sice v malých množstvích, ale zato pravidelně. Používají se spíše jako koření při vaření luštěnin (doba přípravy se tím zkracuje) nebo se přidávají pro zvýraznění chuti do polévek či zeleninových jídel.

Návod k přípravě: Kombu můžete použít k ochucení obilninových a zeleninových pokrmů. Opláchněte a vložte do vody na 20 minut. Vařte 45-60 minut. Ke konci můžete ochutit sójovou omáčkou.

Složení Sušená mořská řasa kelp.

Nutriční hodnoty na 100g Energie 669 kJ / 159 kcal. Tuky 0g z toho nasycené mastné kyseliny 0g/Sacharidy 40g z toho cukr 0g/Protein 0g/Sůl 8g.

Skladování Skladujte v suchu a ochraňte před slunečním zářením.

Země původu Jižní Korea
