

SKOŘICE MLETÁ TRS 100g



Toto zdravé voňavé mírně sladké koření se používá hlavně do dezertů, pečiva a teplých nápojů.

38,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 38,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [TRS, Velká Británie](#)

Skořice podporuje chuť k jídlu, zlepšuje trávení. Koření špičkové kvality z Indie. Skořice je zpracovávána za přísných hygienických podmínek a dále balená v Anglii.

Skořicovník pravý je středně vysoký strom dorůstající výšky až 15 m. Známý je také jako skořicovník cejlonský s lat. názvem Cinnamomum zeylanicum. Domovinou mu je Srí Lanka a přilehlé pobřeží Indie. Kůra z pravého cejlonského skořicovníku poskytuje prvotřídní kvalitu svitků. Skořice se vyznačuje velice příjemnou charakteristickou vůní a chutí s podtónem citrónu.

Skořice má vliv na trávicí pohodlí, žaludek, chuť k jídlu a napomáhá též při potížích s plynatostí. Je doporučována pro podporu respiračního a kardiovaskulárního zdraví, podporuje cirkulaci krve, ovlivňuje hladinu cholesterolu a cukru v krvi. Je známo, že skořice působí na reprodukční funkce a močové cesty, přispívá k udržení normálního zdraví kůže a sliznic. Skořice pravá má antioxidační vlastnosti.

Toto zdravé voňavé mírně sladké koření se používá hlavně do dezertů, pečiva a teplých nápojů. V mezinárodní kuchyni se ale přidává i k masům nebo do pokrmů ze zvěřiny pro posílení chuti. Svůj původ má skořicovník v Asii, kde se používal jako koření i lék. Jako léčivo i aromatickou přísadu ji používali staří Egypťané.

Ze skořicovníku se využívá sušená vnitřní část kůry bohatá na silice. Z listů, větví i květů se získává skořicový olej. Skořice se využívá ve farmaceutickém průmyslu. při výrobě likérů v kosmetice a léčitelství.

Složení: skořice mletá

Hmotnost: 100 g
