

## Tamarind blok s jádry, čistý tamarind pro další zpracování 400g



Dužina se může pojídat čerstvá, vařená, sušená, zavařená jako povidla, ostře-kyselá chuť a příznivé účinky na trávení.

~~179,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 179,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [TRS, Velká Británie](#)

---

**Tamarind** patří do čeledi Fazolovitých, původně africké koření, které je dnes využíváno také v kuchyni jiných kontinentů. Kyselá a ovocná chuť tamarindu dobře splývá s ostroostí chilli a dává mnoha jihoindickým pokrmům jejich charakteristickou ostře-kyselou chuť a také tmavou barvu. V Indii se tamarind většinou kombinuje s masem nebo luštěninami, je rovněž součástí Worcesterské omáčky.

**Dužina Tamarindu** se může pojídat čerstvá, vařená, sušená, zavařená jako povidla. Z dužiny tamarindu se také připravují osvěžující nápoje a často se využívá jako přísada do jídla. Tamarindy se zpracovávají jako čatni a do rýžových a zeleninových pokrmů. Vhodná pro vegetariány. Je oblíbený v mnoha kuchyní zejména díky své chuti a příznivým účinkům na trávení.

**Tamarind obsahuje** základní vitaminy a stopové prvky (aminokyseliny serin, beta-alanin, prolin, fenylalanin, leucin a kyselina pipekolová) podstatné pro správné fungování organismu. Lepká dužina je zdrojem jednoduchých polysacharidů, vlákniny a pektinu. 100 gramů dužiny obsahuje 13% vlákniny, proto je vhodný i pro ty, kteří trpí zácpou. Tamarind má vysoký obsah kyseliny vinné, která, kromě toho, že dodává jídlu kyselou chuť, je také silným antioxidantem. Obsahuje také mnoho těkavých fytochemikálií jako kyselina skořicová a limonen. Nezanedbatelný je i obsah minerálních látek jako železo, měď, draslík, vápník, selen a zinek.

**Tamarind** je nádherný, zajímavý tropický strom s rozložitou korunou a převislými větvemi, v některých oblastech Asie považovaný za posvátný. Luský, ukrývající lahodnou dužinu, která se používá v mnoha světových kuchyních.

Obsah: 454 g

---