

Smalec gęsi tradycyjny - 300ml



Cena: 26,90 pln

Opis słownikowy

Producent Desmal

Opis produktu

Właściwości:

Smalec gęsi (smalec tłuszczu sadełkowego) ze względu na wysoką zawartość (ponad 2/3) nienasyconych kwasów tłuszczowych zalicza się do zdrowszych tłuszczów zwierzęcych. Przeważa tutaj jednonienasycony kwas oleinowy (podobnie jak w oliwie z oliwek), którego spożywanie zaleca się w profilaktyce przeciwmiażdżycowej. Jego właściwości są powszechnie znane, m.in.: obniża on poziom złego cholesterolu (LDL), nie zmniejszając poziomu dobrego cholesterolu (HDL). To głównie on powoduje, że smalec gęsi jest delikatnym tłuszczem i po przekroczeniu temperatury pokojowej staje się półpłynny.

Zastosowanie w kuchni:

Czołowi i znani kucharze polecają go do smażenia, pieczenia i gotowania. W zdrowej polskiej kuchni obecny od wieków, m.in. ze względu na nieprzeciętne walory smakowe oraz właściwości zdrowotne. W przeciwieństwie do innych tłuszczów smalec gęsi może być używany w wysokich temperaturach - nawet powyżej 200 st. C - bez niszczenia jego struktury molekularnej. Stosować go można do wszystkich rodzajów potraw - zarówno mięsnych jak i bezmięsnych - w zależności od upodobań gotującego.

w medycynie ludowej smalec gęsi polecany jest przy schorzeniach:

- choroby stawów, kręgosłupa i dróg oddechowych
- regeneracja stawów (szczególnie biodro, kolano, łokieć)
- dolegliwości dróg oddechowych

Opakowanie: 300ml

Skład: 100% tłuszczu gęsięgo sadełkowego