

Link do produktu: <https://www.ebio.com.pl/chrzan-tarty-z-zurawina-210-g-ogrodek-dziadunia-p-173.html>



Chrzan tarty z żurawiną 210 g - Ogródek Dziadunia

Cena

12,06 zł

Kod EAN

5907631201491

Opis produktu



Kto szuka smaku domowych przetworów, znajdzie je w Ogródku Dziadunia. Ta **rodzinna firma** z rolniczych terenów nad Wartą, tworzy syropy owocowe, konfitury i warzywa konserwowe już od 1991r. Są to produkty wyłącznie z naturalnych składników, bez konserwantów, barwników czy zagęstników. Tworzone na podstawie **domowych przepisów** z kuchennych zeszytów, przekazywanych z matki na córkę. Tak, jak dawniej, ręcznie obiera się i układa w słoikach dojrzałe owoce i warzywa, kisi kapustę i żurek oraz wolno smaży konfitury. W Ogródku Dziadunia można rozsmakować się w **pamiętanych z dzieciństwa smakach**, jak syrop z malin, ogórki konserwowe czy kiszone. Lub spróbować takich rarytasów, jak syropy z kwiatów i owoców czarnego bzu, konfitury z płatków róży czy jarzębiny.

Aż 8 różnych przetworów posiada prestiżowy **certyfikat „Jakość Tradycja -Śląskie”**, który nadaje się produktom o udokumentowanej ponad 50-letniej tradycji wytwarzania oraz identyfikowalnym pochodzeniu. Wśród nich jest tradycyjny zakwas na żurek, ogórki czosnkowo-koperkowe, kiszona kapusta z grzybami leśnymi, wspomniany syrop z malin oraz musztardy. Te ostatnie są szczególną dumą Ogródka Dziadunia, ponieważ powstają z gorczycy z własnych upraw - od ziarenka przez recepturę namaczania i mielenia, aż do uzyskania świetnego smaku. Musztardy Wąsoskie z chrzanem i naturalnym miodem są wysoko cenione przez smakoszy, a także przez restauratorów i szefów kuchni.

Chrzan tarty z żurawiną 210 g - Ogródek Dziadunia

Wyrazista ostrość tartego chrzanu, przełamana słodko-kwaśną żurawiną. Tradycyjna, domowa receptura oparta tylko na naturalnych składnikach - bez pirosiarczanu sodu, substancji zagęszczających i konserwujących. Znakomicie podkreśla smak wędlin, mięs, sałatek, sosów i potraw z grilla. Nieco łagodniejsza wersja naturalnej ostrości chrzanu.

Znany w Europie już w średniowieczu chrzan, polecała św. Hildegarda z Bingen, wielka propagatorka zdrowego odżywiania. Ceniony jest w ziołarstwie ze względu na właściwości oraz zawartość wielu witamin, soli mineralnych i olejków eterycznych.

W kuchni polskiej króluje jako wyrazisty, ostry dodatek, podkreślający smak potraw głównie wędlin i mięs. Tarty chrzan to absolutnie niezbędny składnik wielkanocnego stołu, a nawet koszyčka ze święconką. Świetnie komponuje się z jajkiem,

żurkiem czy białą kielbasą.

W połączeniu z żurawiną, tworzy znakomitą kompozycję smakową, którą polubią koneserzy łagodniejszych smaków, a także dzieci.

Składniki: korzeń chrzanu (48%), żurawina (20%), cukier, woda, olej rzepakowy, sok jabłkowy, sok z cytryny, sól.

Może zawierać gluten, gorczycę oraz orzechy.

Wartość odżywcza produktu w 100 g:

Energia: 554 kJ/ 132 kcal

Tłuszcz: 4,1 g; w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,3 g

Węglowodany: 21,5 g; w tym cukry: 17,6 g

Białko: 2,2 g

Sól: 0,3 g