

Link do produktu: <https://www.ebio.com.pl/cytrynki-z-imbirem-i-miodem-270-g-ogrodek-dziadunia-p-3.html>



Cytrynki z imbirem i miodem 270 g - Ogródek Dziadunia

Cena

15,00 zł

Kod EAN

5907631201200

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 kiszzone. 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 szczególnie 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.

Cytrynki z imbirem i miodem 270 g - Ogródek Dziadunia

Rozgrzewający, aromatyczny imbir, pachnący, naturalny miód i kwaśna cytryna. Świeżo krojony plaster imbiru oddaje swoje walory smakowe, które przenikają smak cytryny i syropu.

Kubek gorącej herbaty z takim dodatkiem to najlepszy przyjaciel na chłodne dni i plucę.

Dodaj je tak jak lubisz- do herbaty, soku, deseru, ciasta, grzanego piwa lub wina.

Oto kilka zalet cytrynek z imbirem i miodem:

1. **Wzmacnianie układu odpornościowego:** Cytrynki są bogate w witaminę C, która jest znana z korzystnego wpływu na układ odpornościowy. Dodatek imbiru i miodu dodaje również właściwości wzmacniających odporność, dzięki zawartości przeciwutleniaczy i substancji o właściwościach antybakteryjnych.

2. **Łagodzenie objawów przeziębienia i grypy:** W połączeniu z imbirem i miodem, cytrynki mogą pomóc w łagodzeniu objawów takich jak ból gardła, kaszel i katar. Imbir ma właściwości przeciwzapalne i rozgrzewające, podczas gdy miód działa kojąco na podrażnione gardło.

3. **Poprawa trawienia:** Zarówno cytrynki, jak i imbir są znane ze swoich właściwości trawiennych. Cytrynki zawierają naturalne enzymy trawienne, które mogą pomagać w lepszym przyswajaniu składników odżywczych, a imbir wspomaga trawienie i łagodzi dolegliwości żołądkowe.

4. **Wspomaganie detoksykacji:** Cytrynki mają działanie oczyszczające i mogą pomóc w eliminacji toksyn z organizmu. Imbir również posiada właściwości detoksykacyjne, które wspierają prawidłowe funkcjonowanie wątroby.

5. **Redukcja stanów zapalnych:** Imbir i miód mają silne właściwości przeciwzapalne, które mogą pomóc w łagodzeniu stanów zapalnych w organizmie. Stan zapalny jest związany z wieloma chorobami, dlatego redukcja zapalenia może mieć korzystny wpływ na zdrowie ogólne.

6. **Poprawa funkcji mózgu:** Badania sugerują, że zarówno cytrynki, jak i imbir mogą mieć pozytywny wpływ na funkcje poznawcze i zdolności poznawcze. Zawarte w nich składniki mogą wspierać pamięć, koncentrację i ogólną zdolność uczenia się.

Składniki: cytryny (45%), cukier, woda, korzeń imbiru (5%), miód wielokwiatowy (3%).

Wartość odżywcza produktu: W 100g: Energia: 722 kJ/170 kcal Tłuszcz: 0,1 g; w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0 g Węglowodany: 41,7 g; w tym cukry: 38,5 g Białko: 0,5 g Sól: 0 g