

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-bob-dragon-pnos5-p-4674.html>



nasiona Bób Dragon pnos5

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos5
Kod producenta	NSWP0006
Kod EAN	5904232260292
Kolor	biały

Opis produktu

Bób Dragon

Vicia faba

Bób Dragon to odmiana wczesna o okresie wegetacji 75-80 dni, obficie plonująca. Nasiona jasnokremowe, poszukiwane na rynku, duże (MTN zależnie od roku 1800-2000g; wielkonasienne) w ilości 4-6 szt w strąku o długości 13-17cm. Bardzo smaczne. Strąki równomiernie dojrzewające. Odmiana tolerancyjna wobec czekoladowej plamistości bobu. Preferuje stanowisko słoneczne, ewentualnie pół cieniaste.
Gleby żyzne przepuszczalne, łatwo nagrzewające się.
Odmiana bardzo plenna wytwarzająca największą ilość strąków na roślinie (do 12 szt.) Doskonale do bezpośredniego spożycia. Idealny do konserwowania i mrożenia. Nadaje się do krótkotrwałego przechowywanie w temperaturze 3°C

Opakowanie: 50g
Okres wegetacji: 75-80 dni
Wysiew nasion: 3. dekada marca do 1. dekady kwietnia
Zbiór: od czerwca do 1. dekady sierpnia
Odmiana: profesjonalna / amatorska

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Bób jest rośliną jednoroczną, uprawianą w wielu krajach na całym świecie (**w Chinach już od 5 tysięcy lat!**). Wyglądem przypomina rośliny strączkowe jak soja, fasola czy ciecierzycę - jego ziarna są jednak stosunkowo większe i charakteryzuje je zielony, charakterystyczny kolor. W Europie Środkowej bób był jednym z podstawowych pokarmów aż do XVII wieku.
- Podstawa to wybór dobrego bobu** - świeży ma zielony kolor, przyjemny zapach, a na jego gładkiej skórce nie ma żadnych plam. Gotować bób można zarówno na parze, jak i, tradycyjnie, w osolonej wodzie lub, co ciekawe, dodatkowo osłodzonej (**pląską lyżką cukru**).
- Bób jest bogatym źródłem białka, przez co reguluje pracę jelit, zapewnia na długo uczucie sytości, wspomaga odchudzanie, zmniejsza ryzyko zachorowania na nowotwory dolnych odcinków układu pokarmowego, ogranicza przyswajanie tłuszczu z pożywienia (a więc i pomaga zmniejszyć poziom złego cholesterolu we krwi) oraz spowalnia trawienie i wchłanianie cukrów.

KULINARNIE

Zupa krem z bobu

- 1 kg bobu (waga ze skórki)
- 2 ząbki czosnku
- peczek szczypiorku
- trochę świeżo startej gałki muszkatołowej
- sól i pieprz
- parmezan

Ugotowany, ostudzony bób obraż ze skórki. Zmiksuj go w blenderze ze szczypiorkiem, listkami mięty, rozgniecionymi ząbkami czosnku i taką ilością wody, by zupy starczyło na zaplanowaną przez Ciebie liczbę porcji. Dodaj sól i pieprz i jeszcze raz wymieszaj całość. Przelej krem do garnka i podgrzej. Dodaj gałkę muszkatołową i dopraw jeszcze solą i pieprzem do smaku. Zupę możesz podawać z grzankami albo ze świeżo startymi płatkami parmezanu.

DLACZEGO WARTO KUPIĆ U NAS

- Jesteśmy w czołówce wśród internetowych sprzedawców produktów dla domu i ogrodu.
- Posiadamy **wieloletnie doświadczenie** w branży ogrodniczej. Cieszymy się zaufaniem naszych klientów dzięki rzetelności świadczonych usług i naszemu profesjonalizmowi.
- Produkty, które Państwu proponujemy cechują się **wysoką jakością**, korzystamy z usług tylko sprawdzonych producentów.
- Zawsze służymy pomocą, doradzamy oraz zapewniamy miłą i fachową obsługę.