

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-bob-karmazyn-pnos7-p-4676.html>



nasiona Bób Karmazyn pnos7

Cena	5,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos7
Kod producenta	NSWP0017
Kod EAN	5904232225604
Kolor	czerwony

Opis produktu

Bób Karmazyn

Vicia faba

Bób Karmazyn to odmiana średnio wczesna (okres wegetacji 80-90 dni), bardzo plenna. Nasiona duże, koloru karminowoczerwonego w ilości 3-5 w strąku. Strąki równomiernie dojrzewające. Bardzo smaczne. Odmiana tolerancyjna wobec czekoladowej plamistości bobu. Preferuje stanowisko słoneczne, ewentualnie pół cienia. Wyjątkowo łatwy w uprawie. Lubi glebę żyzną, przepuszczalną, łatwo nagrzewającą się. **Nasiona nadają się i do spożycia bezpośredniego, i do przetworzenia, jednak w mniejszym stopniu.** Ze względu na równomierne dojrzewanie strąków, nadaje się do przeprowadzania zbioru mechanicznego.

Opakowanie: 50g
Gatunek: Bób
Odmiana: Karmazyn
Gramatura: 50g
Gama: Warzywa Tradycja

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- **Warzywo to polecane jest przede wszystkim kobietom w ciąży, ponieważ zawiera duże ilości kwasu foliowego, który chroni płód przed wadami rozwojowymi (wyjątkiem są kobiety w ciąży cierpiące na cukrzycę ciążową).** Magnez zawarty w bobie działa antydepresyjnie, a także niweluje stres. Dodatkowo cynk korzystnie wpływa na stan skóry oraz reguluje procesy metaboliczne zachodzące w komórkach.
- Z uwagi na zawarte w bobie oligosacharydy, które nie są trawione ani rozkładane przez bakterie jelitowe, mogą powodować istotne problemy gastryczne. Aby tego uniknąć zalecane jest przed gotowaniem, co najmniej przez godzinę, moczyć ziarna w gorącej wodzie, następnie odsączyć i gotować w nowej wodzie z dodatkiem soli.
- **Bób powinien być al dente, a po wyjęciu z garnka natychmiast zahartowany zimną wodą.**

KULINARNIE

Bób w śmietanie

- śmietana [4 łyżki]
- bób [1 op.]
- sól
- masło [1 łyżeczka]
- 4 łyżki śmietany (18%)

Bób wssypujemy do osolonej wrzącej wody i gotujemy około 10-15min aż skórka będzie łatwo schodziła. Bób wyjmujemy i studzimy, a następnie obieramy ze skórki. Na patelni rozgrzewamy masło, wrzucamy bób i dodajemy 4 łyżki śmietany (ja daję 18%). Przykrywamy i dusimy przez kilka minut i dosalamy do smaku. Smacznego.

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.