

Dane aktualne na dzień: 27-11-2025 13:16

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-figa-red-fig-figowiec-afr21-p-7134.html>



Nasiona Figa Red Fig figowiec Afr21

Cena	12,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Afr21
Kod producenta	Afr21
Kolor	czerwony

Opis produktu

Nasiona Figa Red Fig figowiec

Ficus carica

Figa Red Fig figowiec (Ficus carica L.) to roślina należąca do rodziny morwowatych. Naturalnie występuje m.in. w: północno-zachodnich Indiach, Iranie, Pakistanie, Afganistanie, Azerbejdżanie, Maroku, krajach śródziemnomorskich i na Wyspach Kanaryjskich. Figa to owocostany figowca pospolitego. W ich wnętrzu kryje się mnóstwo drobnych owoców mających postać niełuppek.
Figi jadalne pochodzą z roślin wytwarzających tylko kwiaty żeńskie. Powstające z kwiatostanów męskich figi kozie nie nadają się do spożycia. Dojrzałe owoce figi, uważane za egzotyczne w niektórych częściach świata, są słodkie i soczyste. Mogą być one czerwone, żółte lub fioletowe, a także w zielone paski, a każda z tych odmian ma swój niepowtarzalny smak.

Opakowanie zawiera 30 szt. nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Figi świeże i suszone mogą być doskonałym źródłem polifenoli, witamin i minerałów. Są bogate w: potas, wapń, magnez, fosfor, żelazo oraz witaminy B1, B2, i C.
- Figi często postrzegane są wyłącznie jako słodka przekąska bądź egzotyczny dodatek do deserów, sałatek czy dań mięsnych. Często używane są do produkcji dżemów, galaretek, ciast i napojów.
- Owoce te sprawdzają się także w profilaktyce i leczeniu osteoporozy oraz niedokrwistości.

Crostini z figami i migdałami

SKŁADNIKI : 3, 4 świeże figi 1-2 plastry sera koziego 20 migdałów niełuskanych 8 kromek bagietki lub bułki pszennej olej do posmarowania bagietki świeża mięta +składniki na marynatę: 2 łyżki oleju 2 łyżki octu z czerwonego wina sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Figom odcinamy twardy ogonek i przekrawamy je na połówki. Wkładamy do miseczki i polewamy przygotowaną marynatą. Tu rada od Izabelli, która degustowała danie – dać więcej pieprzu, niż Ci się wydaje:) Figi powinny tak poleżeć ze 30 minut w temperaturze pokojowej, przepaszam – kuchennej! W tym czasie przygotowujemy grzanki – smarujemy kromki bagietki z jednej strony olejem i zrumieniamy je na złotą na patelni grillowej. Z obu stron oczywiście. Jeśli macie ochotę to można je także zgrillować w piecyku. Migdały siekamy, niezbyt drobno, a kozi serek kroimy w kawałki mniej więcej wielkości przekrojonej figi. Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni Celsjusza. Blachę piekarnika przykrywamy papierem do pieczenia i kładziemy na nim figi, na nie dajemy serek i migdały, można to jeszcze polać pozostałą marynatą. Pieczemy 7-8 minut w termoobiegu, na ostatnie 2 minuty wkładamy grzanki, aby były ciepłe. Podajemy bezpośrednio po wyjęciu z piecyka – grzanka, na nią figa i listki mięty.

NA FOTOGRAFII

Figa Red Fig figowiec

Ficus carica

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.