Herba-Farm
87-300 Brodnica
ul. Przykop 63
tel. 505-010-919

Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 19:13

Link do produktu: https://www.zielar.ski/szafran-05g-dary-natury-p-4659.html



Szafran 0.5g - Dary Natury

Nasza cena	**20,95 zł**
Produkt	**Produkt niedostępny**
Czas wysyłki	**24h**
Numer katalogowy	**5902741003133**
Kod EAN	**5902741003133**
Producent	**Dary Natury**

Opis produktu

Dary Natury - Szafran

Jest jedną z tych roślin, których niezwykłe właściwości zauważono już w czasach starożytnych. Ta oryginalna bylina znana jest jako uprawa dość wymagająca i droga. O jakiej roślinie mowa? To **szafran zwyczajny**, znany nie tylko z wysokiej ceny, ale i niezwykłych właściwości. Wiadomo, że jego cudowna moc znana była już 2000 lat p. n.e. mieszkańcom starożytnego Egiptu. Sam szafran zwyczajny pochodzi z terenów Azji Mniejszej, Iraku oraz Kaszmiru. To jego rodzinne strony.

Ze względu na swe właściwości dość szybko jednak stał się rośliną uprawną, w związku z czym jego uprawy szybko rozpowszechniły się na obszarze całego Wschodu oraz Indii czy Chin. W tym częściach świata stał się rośliną niezwykle popularną już przed tysiącami lat. Do Europy trafił już w XI wieku, głównie za sprawą rycerzy powracających z wypraw krzyżowych. Na kontynencie europejskim jego moc również doceniono bardzo szybko.

Chętnie korzysta się z niego i w czasach współczesnych. Sięga po niego zarówno naturalna medycyna, jak i kosmetyka. W jaki sposób? Co decyduje o takiej popularności tej niezwykłej byliny?



Szafran to przede wszystkim magiczna moc jego kwiatów. Niestety, aby powstał kilogram cennego surowca, z którego może korzystać naturalna medycyna oraz kosmetyka, potrzebnych jest aż 80 tysięcy kwiatów. To właśnie główna **przyczyna wysokiej ceny szafranu**.

Szafran zwyczajny znany jest przede wszystkim z olejku, który charakteryzuje się pięknym zapachem oraz gorzkawym smakiem. Kosmetyka korzysta z niego głównie jako z barwnika, choć ze względu na wysoką cenę często zastępuje go tańsza kurkuma. W medycynie szafran ma wszechstronne zastosowanie i jak wiadomo świetnie **wzmacnia i oczyszcza organizm.**

Herba-Farm
87-300 Brodnica
ul. Przykop 63
tel. 505-010-919

Szafran charakteryzuje się dość silnym zapachem a smak posiada wyraźną goryczkę. Wystarczy szczypta by nadać barwę i smak nawet dużemu daniu. Używa się go do aromatyzowania i barwienia ryżu, potraw z mięs i ryb, do zup, sosów i ciast.

Skład: szafran 100% (znamiona kwiatów)

Masa netto: 0,5g