

SZAFRAN Z IRANU 1G

CENA: **23,00** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST



OPIS PRZEDMIOTU

SZAFRAN TYPU SARGOL, ORYGINALNY I NATURALNY - PROSTO Z IRANU 1G

JEST UPRAWIANY W IRANIE, BEZ DODATKÓW, 100% NATURALNY

- TYLKO NAJBARDZIEJ CENIONA CZĘŚĆ ZNAMION SŁUPKA KWIATU SZAFRANU UPRAWNEGO

JEGO DOSKONAŁA JAKOŚĆ SPRAWIA, ŻE JEST UWAŻANY ZA JEDEN Z NAJLEPSZYCH NA ŚWIECIE.

NASZ SZAFRAN POCHODZI Z NAJWYŻSZEJ CZĘŚCI KWIATU KROKUSA UPRAWNEGO TZN. „**SARGOL**”, KTÓRY JEST KUPOWANY **BEZPOŚREDNIO Z PRYWATNEGO GOSPODARSTWA** I SPROWADZANY DO POLSKI BEZ ŻADNYCH POŚREDNIKÓW.

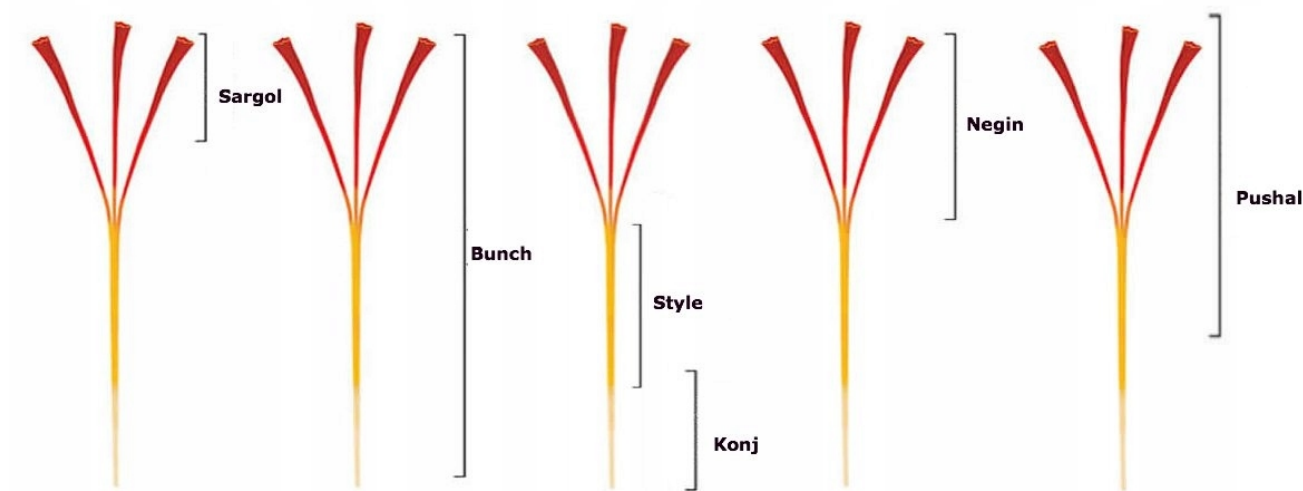
FARMA KROKUSÓW, Z KTÓREJ POCHODZI NASZ SZAFRAN, ZNAJDUJE SIĘ NA PÓŁNOCY PROWINCJI **KHORASAN W IRANIE**, GDZIE PRODUKUJE SIĘ NAJWIĘCEJ SZAFRANU NA ŚWIECIE.

W **IRANIE** SZAFRAN JEST UŻYWANY NIE TYLKO DO GOTOWANIA, ALE TAKŻE DO PRODUKCJI NATURALNYCH BARWNIKÓW I LEKÓW.

SZAFRAN TYPU **SARGOL** TO NAJCENNIEJSZA PRZYPRAWA ŚWIATA I ZARAZEM NAJLEPSZY GATUNEK SZAFRANU.

CHARAKTERYZUJE SIĘ INTENSYWNYM CZERWONYM KOLOREM I LEPSZYM SMAKIEM NIŻ JEGO ODPOWIEDNIKI Z INNYCH KRAJÓW. **SARGOL** JEST NAJBARDZIEJ SZLACHETNYM I NAJDROŻSZYM RODZAJEM SZAFRANU, GDYŻ SĄ TO

SELEKCYJONOWANE SAME CZERWONE KOŃCÓWKI PRĘCIKÓW KWIATÓW KROKUSA BEZ ŻÓLTEJ ŁODYGI. RÓŻNICE W TYPACH SZAFRANU OBRAZUJE PONIŻSZA GRAFIKA:



KRAJ POCHODZENIA: IRAN

WYPRODUKOWANO PRZEZ: SERCEOLIWY.PL

MASA NETTO: 2 GRAM.



JAK UPRAWIANY JEST SZAFRAN?

SZAFRAN OTRZYMYWANY JEST Z WYSUSZONYCH ZNAMION SŁUPKA KWIATU SZAFRANU UPRAWNEGO (CZYLI Z KROKUSA UPRAWNEGO Z ŁAC. CROCUS SATIVUS). NA ZEBRANIE **1 KG SZAFRANU**, POTRZEBA 150 TYS. ZNAMION (NITEK) TYCH KWIATÓW I 40 H PRACY, GDYŻ SZAFRAN JEST **ZBIERANY I PRZETWARZANY RĘCZNIE**, CO JEST NIEZWYKLE PRACOCHŁONNE. Z TYCH POWODÓW SZAFRAN JEST NAJDRÓŻSZĄ PRZYPRAWĄ NA ŚWIECIE. DO DZIŚ DOCENIA SIĘ JEJ **GORZKI, MIODOWO-KORZENNY SMAK** ORAZ WŁAŚCIWOŚCI ODŻYWCZE.

SZAFRAN OSIĄGA OK. 20-30 CM DŁUGOŚCI. NA JEDNEJ ROŚLINIE MOŻNA ZNALEŹĆ OD 5 DO 11 LIŚCI.



SKŁADNIKI: 100% SZAFRAN

KRAJ POCHODZENIA: IRAN

WAGA NETTO: 2 g

DATA WAŻNOŚCI:

WYPRODUKOWANO PRZEZ: SERCEOLIWY.PL

PRZECHOWYWAĆ W SUCHYM,
CHŁODNYM I CIEMNYM MIEJSCU,
W SZCZELNIE ZAMKNIĘTYM OPAKOWANIU



JAKIE SKŁADNIKI ZAWIERA SZAFRAN?

W SKŁADZIE SZAFRANU WYRÓŻNIA SIĘ SPORE ILOŚCI WITAMIN Z **GRUPY B** (GŁÓWNIIE B1 I B2), A TAKŻE **OLEJKI** ETERYCZNE, GLIKOZYDY, PIKROKROCYNĘ, SAFRANAL, KAROTENOIDY, PEKTYNY ORAZ TŁUSZCZE I CUKRY.

SAFRANAL JEST GŁÓWNYM SKŁADNIKIEM AKTYWNYM OLEJKU ETERYCZNEGO ZNAJDUJĄCEGO SIĘ W ZNAMIENIU SŁUPKA ROŚLINY. ODPOWIADA ZA CHARAKTERYSTYCZNY ZAPACH I LEKKO GORZKI, MIODOWO-KORZENNY SMAK.

JEST CENNYM ŹRÓDŁEM **BIĄŁKA** – 11,4 G W 100 G PRZYPRAWY. CO WAŻNE, CHOĆ ZAWIERA 65,3 G **WĘGLOWODANÓW**, JEST ZARAZEM POZBAWIONY CUKRÓW PROSTYCH, DLATEGO NIE POWODUJE WYRZUTÓW INSULINY I KORZYSTNIE WPŁYWA NA KONDYCJĘ PSYCHOFIZYCZNĄ. CO WIĘCEJ, JEST RÓWNIEŻ BOGATYM ŹRÓDŁEM CENNYCH **WITAMIN: C, B6, A**, A TAKŻE RYBOFLAWINY, KWAŚU FOLIOWEGO, NIACYNY I TIAMINY. WYSTĘPUJĄ W NIM RÓWNIEŻ LICZNE MINERAŁY: **POTAS, SELEN, MIEDŹ, WAPŃ, ŹELAZO, FOSFOR, CYNK CZY SÓD.**



WŁAŚCIWOŚCI SZAFRANU:

- POBUDZA APETYT
- DZIAŁA PRZECIWBÓLOWO
- USPOKAJA I RELAKSUJE
- DZIAŁANIE KOJĄCE NA MĘCZĄCY KASZEL, DOTYKAJĄCY ASTMATYKÓW ORAZ PRZEWLEKŁE NIEŻYTY DRÓG ODDECHOWYCH
- POSIADA WŁAŚCIWOŚCI ANTYOKSYDACYJNE, CO POWODUJE SPADEK PEROKSYDACJI LIPIDÓW ORAZ WZROST POZIOMU GLUTATIONU W BŁONIE ŚLIZOWEJ ŻOŁĄDKA. WSZYSTKO TO SKŁADA SIĘ NA DZIAŁANIE PRZECIWWZRZODOWE
- WYKAZUJE HAMUJĄCE DZIAŁANIE NA 3 LINIE KOMÓRKOWE RAKA JELITA GRUBEGO (GŁÓWNIEM DZIĘKI KROCYNIE)
- CHARAKTERYZUJE SIĘ CZYNNOŚCIĄ OBNIŻAJĄCĄ CIŚNIENIE KRWI, A NAWET MOŻE ZAPOBIEGAĆ WYSTĘPOWANIU MIAŻDŻYCY TĘTNIC.

WARTOŚCI ODŻYWCZE SZAFRANU (W 100 G/W 1 ŁYŻECZCE, TJ 2,1 G)

- WARTOŚĆ ENERGETYCZNA - 310/7 KCAL
- BIAŁKO OGÓŁEM - 11.43/0.24 G
- TŁUSZCZ - 5.85/0.12 G
- WĘGLOWODANY - 65.37/1.37 G
- BŁONNIK - 3.9/0.1 G

Saffron

Sources include:[USDA](#)

Amount Per 100 grams ▾

Calories 310

% Daily Value*

Total Fat 6 g 9%

Saturated fat 1.6 g 8%

Polyunsaturated fat 2.1 g

Monounsaturated fat 0.4 g

Cholesterol 0 mg 0%

Sodium 148 mg 6%

Potassium 1,724 mg 49%

Total Carbohydrate 65 g 21%

Dietary fiber 3.9 g 15%

Protein 11 g 22%

Vitamin A 10% Vitamin C 134%

Calcium 11% Iron 61%

Vitamin D 0% Vitamin B-6 50%

Cobalamin 0% Magnesium 66%

*Per cent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower

WITAMINY

- WITAMINA C - 80.8/1.7 MG
- TIAMINA - 0.115/0.002 MG
- RYBOFLAWINA - 0.267/0.006 MG
- NIACYNA - 1.460/0.031 MG
- WITAMINA B6 - 1.010/0.021 MG
- KWAS FOLIOWY - 93/2 MG
- WITAMINA A - 530/11 IU

MINERAŁY

- WAPŃ - 111/2 MG
- ŻELAZO - 11.10/0.23 MG
- MAGNEZ - 264/6 MG
- FOSFOR - 252/5 MG
- POTAS - 1724/36 MG
- SÓD - 148/3 MG
- CYNK - 1.09/0.02 MG

KWASY TŁUSZCZOWE

- NASYCONIE - 1.586/0.033 G
- JEDNONIENASYCONIE - 0.429/0.009 G
- WIELONIENASYCONIE - 2.067/0.043 G

JAK UŻYWC SZAFRANU?

NITKI SZAFRANU: JEŚLI UŻYWASZ NITEK SZAFRANU NALEŻY POTRZEBNĄ ICH ILOŚĆ POGNIEŚĆ I ZANURZYĆ W PŁYNIE NP. MLEKU, WODZIE LUB INNYM PŁYNIE, ZGODNIE Z PRZEPISEM. ZALEDWIE KILKA NITEK **SZAFRANU** DODANYCH DO DAŃ NADAJE IM INTENSYWNI **ŻÓŁTY KOLOR**.

MIELONY SZAFRAN: JEŻELI UŻYWASZ ZMIELONEGO SZAFRANU (UWAGA, ŁATWO GO SFAŁSZOWAĆ!), ROZPUSZCZAMY GO W PŁYNIE LUB MIESZAMY Z MĄKĄ DO CIAST.

PRZEDAWKOWANY NIE TYLKO PSUJE POTRAWĘ, ALE MOŻE ZAGRAŻAĆ ZDROWIU, TOTEŻ NALEŻY GO UŻYWAĆ Z UMIAREM. PRZYGOTOWUJĄC POTRAWY Z DODATKIEM TEJ PRZYPRAWY NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE UZUPEŁNIENIE DANIA O NIĄ W POCZĄTKOWEJ FAZIE PRZYGOTOWYWANIA NADAJE JEJ INTENSYWNY ŻÓŁTY KOLOR, NATOMIAST W KOŃCOWEJ FAZIE POZOSTAWIA WIDOCZNE, RDZAWE NITKI. IDEALNIE PASUJE DO DAŃ Z RYŻEM, MAKARONEM, ZUP, JAK RÓWNIEŻ PIEROGÓW.



MOŻLIWE SKUTKI UBOCZNE

SZAFRAN MA BARDZO KORZYSTNY WPŁYW NA ORGANIZM, ALE TRZEBA GO PRZYJMOWAĆ Z UMIAREM. W PRZECIWNYM RAZIE MOŻE STWARZAĆ ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA. MOŻLIWYMI SKUTKAMI UBOCZNYMI SĄ MIĘDZY INNYMI NUDNOŚCI, BÓL GŁOWY, BRAK APETYTU, SENNOŚĆ, ZMĘCZENIE CZY UCZUCIE NIEPOKOJU. PRZYJMOWANIE PRZYPRAWY W DUŻYCH DAWKACH MOŻE PRZYCZYNIĆ SIĘ DO PORONIENIA, DLATEGO NIE ZALECA SIĘ JEGO SPOŻYWANIA PRZEZ KOBIETY W CIAŻY. **TRZEBA TEŻ PODKREŚLIĆ, ŻE SPOŻYCIE PRZEZ CZŁOWIEKA 20 GRAMÓW SZAFRANU MOŻE SPOWODOWAĆ JEGO ŚMIERĆ.**

DOBRE JEST TAKŻE OGRANICZYĆ JEGO STOSOWANIE U DZIECI. NIE MA BOWIEM INFORMACJI DOTYCZĄCYCH BEZPIECZNYCH DAWEK DLA NAJMŁODSZYCH. POZA TYM DZIECKO MOŻE BYĆ NA NIEGO UCZULONE.