



Mak niebieski BIO 25 kg

Kod [STAGING] Bakaliowo: 1414

Dane techniczne:

- Waga 25.00
- Waga 25.00

Właściwości lecznicze maku – naszego rodzimego superfoods, doceniono już w starożytności. Wówczas w aromatycznym dodatku do potraw doszukano się również cech medycznych, bogactwa witamin i minerałów. Ta piękna roślina oleista, uprawiana również dla celów ozdobnych, występuje głównie w północnej części globu. W zależności od gatunku, mak charakteryzuje się szerokim wachlarzem zastosowań i właściwościami. Najpopularniejszą odmianą, wykorzystywaną w kulinariach jest mak niebieski.

Mak to roślina jednoroczna z kwiatami w kolorach bieli, purpury bądź czerwieni, które dorastają do ok 12 cm. Po zrzuceniu liści odkrywają zaokrągloną makówkę, która następnie podczas suszenia ujawnia słodkie ziarenka. Mak niebieski ekologiczny Bakaliowo.pl to baza świątecznych potraw i kluczowy element makowca podawanego wraz z skórką pomarańczową, jak również składnik wartościowego oleju wykorzystywanego również w kosmetyce. Ten popularny surowiec cukierniczy to skarbnica magnezu, fosforu wspierających utrzymanie prawidłowego metabolizmu energetycznego. Mak niebieski BIO to także doskonałe źródło budulca kości – wapnia.

Kraj pochodzenia: Czechy

Produkt certyfikowany ekologicznie