



PAPRIKA TUCANA LJUTA

Mlevena ili tucana paprika je sastojak gotovo svih jela od povrća i jela od mesa. Osušeni plodovi se melju i sitne, te začín može biti ili kao prah (mlevena paprika) ili krupniji (tucana paprika). Začin može biti ili sladak ili ljut.

PAPRIKA MLEVENA SLATKA

Mlevena ili tucana paprika je sastojak gotovo svih jela od povrća i jela od mesa. Osušeni plodovi se melju i sitne, te začín može biti ili kao prah (mlevena paprika) ili krupniji (tucana paprika). Začin može biti ili sladak ili ljut.

BIBER U ZRNU

Pojačava lučenje stomačnih sokova, pa olakšava varenje posebno teške hrane, a stimulativno djeluje i na krvotok.

Važan začín u zrnu. Biber u zrnu dodajemo marinatima.

BIBER MLEVENI

Pojačava lučenje stomačnih sokova, pa olakšava varenje posebno teške hrane, a stimulativno djeluje i na krvotok. Biber je univerzalan začín koji se koristi za sve vrste marinada, kuvanu ribu, jela od mesa, supe, variva, salate, sosove.



kissvpack@gmail.com

Tel: 011/8233-206, Mob: 069/5119-333



www.kissvpack.com



KURKUMA

Kurkumin, materija koju sadrži, uništava masne ćelije te pomaže topljenju masnih naslaga na području stomaka

Upotreba: dodajte prstohvat u jela pripremljena od jaja ili u vodu u kojoj ćete kuvati pirinač, testeninu ili palentu

KARI

Začinska mešavina iz Indijske kuhinje. Sadrži 12 do 15 tropskih začina od bibera, đumbira, korijandera do macisa. Koristi se za jela od pirinča, ribe, za meso, živinu i razne umake. Drzimo ga u dobro zatvorenoj posudi.

ĐUMBIR

Osušeni koren stabljike koja je bila poznata još pre 2000.godina, u Indiji i Kini se najpre koristio kao lek i kao začín. Zbog njegove izdašnosti, moramo ga pažljivo upotrebljavati. Između ostalog koristi se za kompot od krušaka i bundeve spremljene za zimu, za svinjsko pečenje, ragu, marinade, pekmeze i kolače.

CIMET

Cimet se koristi najčešće za kolače i slatka testa, a svoju upotrebu je našao i u brojnim pićima i koktelima. Poznate su i brojni kafeni napitci sa cimetom. Postoje i mnogobrojni slani recepti, naročito oni koji imaju u sebi meso, u koje se dodaje cimet zbog svoje specifične arome.



PERŠUN

Peršun je biljka čiji su i koren i list upotrebljivi i sadrže korisne sastojke poput: kalijuma, fosfora, magnezijuma, gvožđa, mangana, bakra i drugih elemenata koji su važni za organizam.

Ne kuva se zajedno sa jelom, već neposredno pre serviranja dodamo jelu.

ORIGANO

Kao začinska biljka je odomaćen u Sredozemlju, pa je čest sastojak u italijanskoj, španskoj i francuskoj kuhinji. Origano ima prijatan gorkast ukus. Kao začín se dodaje u brojna jela i gotovo uvek po želji i htenju, ali nema pizze bez origana, pa je tu obavezni začín.

BOSILJAK

Kuhinjska zeljasta biljka sa sredozemnog područja, upotrebljavamo je najčešće osušenu i stucanu u prah, retko sveže naseckanu za supu i umake, vrlo često sa žalfijom i ružmarinom.

BELI LUK

Glavice češnjakove biljke koja se uzgaja u Srednjoj i Južnoj Evropi. Prodoran miris belog luka (pluća i koža izlučuju češnjakovo ulje) razlog je što se koristi u malim količinama. Dodajemo ga ovčetini, masnom mesu, umacima i koristimo kao začín za kobasice.

Chia seme je odlično za regeneraciju kože, ali i sagorevanje masti, jača organizam i pozitivno utiče na organe za varenje. Nutricionisti se slažu da je chia seme jedno od najboljih koje možete da konzumirate ukoliko se osećate slabo, bez energije jer utiče na rad mišića, i oslobađa energiju u vašem telu pa ga često koriste sportisti.



KISS V-PACK



ZACINI

Veleprodaja začina i začinskog bilja u praktičnom pakovanju

Kinoa je prepuna zdravih minerala i vitamina uključujući: Mononezasićene masti dobre za zdravlje srca kao što su oleinska kiselina i omega 3 masne kiseline. Antioksidante fitonutrijente koji se zovu flavonoidi. Esencijalne minerale među kojima su mangan, magnezijum, gvožđe, fosfor, kalijum, kalcijum, cink, bakar i selenijum. Vitamine B1, B2, B3, B6, B9, E.



KISS V-PACK



ZACINI

Veleprodaja začina i začinskog bilja u praktičnom pakovanju