

Link do produktu: <https://www.zamawiamzdomu.pl/mk-fasola-czarna-konserwowa-400-g-puszka-wloska-p-616.html>



MK Fasola Czarna konserwowa 400 g puszka włoska

Cena	3,70 zł
Numer katalogowy	5902693184089
Kod producenta	5902693184089
Kod EAN	5902693184089
Waga	400
Tłuszcz	0.6
EAN (GTIN)	5902693184089
Błonnik	7.2
Kod producenta	5902693184089
Nazwa handlowa	FASOLA CZARNA
Sól	0.42
Rodzaj warzyw marynowanych	fasola
Marka	Konshurt

Opis produktu



Wyjątkowa czarna fasola bez konserwantów

Czarna fasola (*Phaseolus vulgaris*), to gatunek fasoli zaliczany do rodziny ponad 500 rodzajów przedstawicieli roślin z rodziny bobowatych. Wiele gatunków fasoli nadaje się pod uprawę w celach estetycznych jak i kulinarnych. Te drugie wykazują doskonałe właściwości wspomagające pracę organizmu oraz poprawiające jego kondycję.

masa netto: 400g

Wyjątkowość fasoli czarnej

Fasola czarna wyróżnia się nie tylko kolorem, ale również posiada w sobie antocyjany, które wspomagają pracę całego organizmu. Odmiana ta, charakteryzuje się też wysoką zawartością błonnika pokarmowego, białka, wielu witamin, składników mineralnych, a także przeciwutleniaczy. Dlatego, od tysięcy lat, jest traktowana jako źródło zdrowia i walki z procesem przedwczesnego starzenia się organizmu.



Szacuje się, że czarna fasola, po raz pierwszy została udomowiona w celach jadalnych i zebrana przez ludzi w rejonie Meksyku

i Południowej Ameryki, blisko siedem tysięcy lat temu. Następnie, uprawa ta, zaczęła być przenoszona na tereny dzisiejszych Stanów Zjednoczonych, a dokładniej Teksasu, Luizjany i Nowego Meksyku, dzięki czemu cieszyła się popularnością jako nowe warzywo uprawne.

Okolo XV wieku, została przedstawiona Europie przez hiszpańską ekspedycję powracającą z rejonów Ameryki, co dalej, pozwoliło kontynuować jej dalszą podróż na tereny Azji i Afryki. Długa droga, jaką przebyła ta odmiana fasoli spowodowała jej całkowite udomowienie i wpłynęła na jej teksturę oraz wygląd. Małe fasolki, dodawane są dziś do potraw w wielu zakątkach świata.

Z powodzeniem stanowią samodzielne danie. Używane są również w cukiernictwie czy przetwórstwie, a to wszystko dzięki swojemu unikalnemu i ciekawemu kolorowi oraz słodkiemu smakowi.

Jednak nie od tego zaczęła się jej podróż, to jej właściwości zdrowotne wpłynęły na to, że była stosowana w kuchni ludności Ameryki Środkowej i pozwalała cieszyć im się dobrą kondycją fizyczną i psychiczną organizmu.

