

# Шафран



Цена: 9.20Lev. - 93.00Lev.

## Варианти на продукта

- Шафран - 10g (#833)

- Шафран - 1g (#834)

## Product Summary

Съставки:

Употреба:

## Описание на продукта

Шафранът е подправка, получавана от цветовете на шафрановия минзухар, културен вид минзухар. Самото растение се нарича също съкратено шафран. Трите близалца на цвета и част от шийката му се изсушават и се използват в готварството като подправка и оцветител. Шафранът, който от години е най-скъпата в света подправка по тегло, расте при естествени условия в Югозападна Азия.

Характерни за шафрана са горчивият вкус и миризмата на йодоформ или сено. Те се дължат на химическите вещества пикрокроцин и шафранал. Той съдържа също каротеноидното багрило кроцин, което дава богат златисто-жълт цвят на храната. Заради тези си качества шафранът е много търсена подправка за храни по целия свят.