



estragon 1 Kg

Cena	34,67 zł
Numer katalogowy	14313
Kod EAN	05902888114082
Producent	Rafex

Opis produktu

Charakterystyka:

Swoim wyglądem przypomina anyż oraz koper włoski. Ma gorzkawy smak i korzenny aromat. Estragon był szczególnie lubiany w krajach arabskich. Teraz wie dzie swój prym we Francji. Ma on bardzo wyrazisty smak oraz zapach, dlatego nie należy przesadzać z jego ilością, bo bardzo łatwo można w ten sposób popsuć dany przepis.

Zastosowanie:

Estragon jest szczególnie używany podczas przyprawiania białego mięsa, ryb, baraniny, cielęciny oraz dziczyzny. Niektórzy dodają go również do twarogów czy masła ziołowego. W sezonie ogórkowym może być wykorzystany do aromatyzowania ogórków kiszonych oraz kiszonej kapusty. Estragon bywa ciekawym dodatkiem do sosów typu bearnaise lub tatarski.

Ciekawostki:

Nazwa wywodzi się z języka łacińskiego. Oznacza on wówczas węża lub smoka. Na pewno z tego powodu określano je wiele stuleci temu jako "wężowe ziele". Estragen pojawił się w kuchniach stosunkowo szybko, ponieważ jego obecność można zaobserwować już we francuskich encyklopediach, które datuje się na wiele wieków temu. Był również często używany jako element towarzyszący rytuałom.