



## tymianek 1 Kg

|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Cena             | <b>24,77 zł</b>       |
| Numer katalogowy | <b>325</b>            |
| Kod EAN          | <b>05902888001627</b> |
| Producent        | <b>Rafex</b>          |

### Opis produktu

#### Charakterystyka

Suszony tymianek zamknięty w specjalnym - szczelnym opakowaniu pozyskiwany jest z obszarów azjatyckich prowincji wyłącznie metodami tradycyjnymi. Dzięki temu zachowuje swój ostry, ciepły, pikantny, a zarazem przyjemny aromat oraz wyrazisty smak. Współ z majerankiem, pietruszką oraz liściem laurowym - tymianek kreuje tzw. bukiet ozdobny charakterystyczny dla francuskiej sztuki kulinarnej i nie tylko.

#### Zastosowanie

Tymianek dodaje się do odwarów mięsnych, sosów, ciężkich zup grochowa, fasolowa pieczonej kaczki, dziczyzny, królika, cielęciny, wołowiny oraz ryb. Usuwa przykry zapach ryb i dobrze łączy się czosnkiem, cebulą lub pietruszką. Olejek tymiankowy jest stosowany do produkcji win i likierów. Przyprawia się nim wędliny, bigos, mielone mięsa, pasztety, sery, sałaty, potrawy z roślin strączkowych, warzyw oraz pizzę.

#### Ciekawostki

Istnieje ponad 100 odmian tymianku, choć w kuchni stosujemy przede wszystkim dwa warianty - tymianek cytrynowy oraz ogrodowy. Większość z tych wariantów cechuje się przede wszystkim walorami estetycznymi niosąc ze sobą niewielkie znaczenie kulinarne.