

## Liść laurowy



|                  |                                                     |
|------------------|-----------------------------------------------------|
| Cena brutto      | <b>5,50 zł</b>                                      |
| Cena netto       | <b>5,09 zł</b>                                      |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>                                     |
| Czas wysyłki     | <b>48 godzin</b>                                    |
| Numer katalogowy | <b>pj067</b>                                        |
| Teren wysyłki    | <b>Polska</b>                                       |
| Czas dostawy     | <b>2 - 7 dni roboczych</b>                          |
| Opakowanie       | <b>Papier lub doypack</b>                           |
| Pakowanie        | <b>Produkty pakujemy do torebek w dniu wysyłki.</b> |
| BDO              | <b>000061887</b>                                    |

## Opis produktu

Liść laurowy nosi wiele nazw: listek bobkowy, wawrzyn szlachetny, laur. Przyprawa ma ciekawy balsamiczny aromat i gorzkawy smak. Stosuje się go do: zup, rosółów, mięs, ryb, dziczyzny, sosów, marynat, przetworów warzywnych.

Liść laurowy, zwany również bobkowym to ważny składnik do marynat oraz zalew do marynowania warzyw i grzybów. Laurowe liście mają aromatyczny zapach oraz jasnozielony kolor. Najczęściej używany jest **liść laurowy do rosółu** oraz do bigosu, kapuśniaku, dań mięsnych, sosów, zup, jak i pasztetów. **Liść laurowy zastosowanie** ma głównie w kuchni jako przyprawa oraz w medycynie naturalnej. Liście laurowe mają wiele korzystnych właściwości zdrowotnych. Stosowany **liść laurowy na trądzik** pomaga w walce z tłustą cerą oraz niedoskonałościami. Napar z liści laurowych jest idealny do oczyszczenia organizmu z toksyn oraz pobudza układ trawienny.

### Właściwości liścia laurowego:

- po ugotowaniu powinien być usunięty z potrawy, aby nie uwalniał nadmiernej ilości goryczek
- olejek eteryczny stosowany do nacierania zmian reumatoidalnych
- pobudza trawienie
- służy do aromatyzowania octu i oliwy
- używany do aromatyzowania alkoholi

Masa netto: podana w polu wyboru

Kraj konfekcjonowania: Polska  
Kraj pochodzenia: Turcja lub inny w zależności od dostawy.

Data minimalnej trwałości: podana na opakowaniu produktu

Przechowywanie: w suchym i zacienionym miejscu.

Konfekcjonowanie: Nasypko.pl Maria Duda, 34-650 Tymbark 443.

Informacja o alergenach: Ze względu na konfekcjonowanie innych produktów w naszym zakładzie, produkt może zawierać: śladowe ilości zbóż zawierających gluten, orzechów ziemnych, innych orzechów, selenia, gorczycy, sezamu.

---

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Masa netto:** 50g , 100g , 250g , 500g , 1kg