



Cena: 8,90 zł

Opis słownikowy

Kraj pochodzenia: Hiszpania

Temperatura przechowywania: 0°C - 1°C

Opis produktu

Seler naciowy przybył do nas z terenów z pogranicza Azji i Europy, w naturalnych warunkach występuje w nadmorskich rejonach. Coraz częściej jest też warzywem uprawianym w krajach klimatu umiarkowanego. Jest już znany od czasów starożytnych już starożytni Egipcjanie jedli seler naciowy, który rósł dziko. Dlatego jest uznawany za jedno z najstarszych warzyw.

Seler jest stałym gościem prawie każdej kuchni polskiej, zwłaszcza bulwa selera jest często elementem polskich dań. Dużą popularnością zaczyna się także cieszyć zielona odmiana selera naciowego z chrupiącą, długą łodygą, którą charakteryzuje specyficzny lekko pikantny smak. Łodyga selera jest zakończona drobnymi listkami. Seler naciowy wraca do żywieniowych łask, ponieważ nadaje się nie tylko, jako składnik dań, ale też, jako przekąska podawana na zimno. Łodyga selera naciowego doskonale smakuje z różnym rodzajem dipów.

Zaletą selera naciowego jest to, że zawiera niewiele kalorii, ponieważ w 100g znajduje się jedynie 5 -7 kalorii. Seler naciowy oczyszcza organizm usuwając niebezpieczne dla organizmu toksyny tym samym znacznie wspierając funkcjonowanie wszystkich narządów.

Seler naciowy działa pozytywnie na procesy trawienne, zapobiega m.in. zaparciom. Seler naciowy działa nie tylko wewnątrz organizmu, ale również na zewnątrz przykładowo działa odmładzająco na skórę. Sok wyciśnięty z selera może odżywić włosy, którym nadaje zdrowy wygląd.