

## UDZIEC Z KOSCIĄ Z KRÓLIKA



Cena: 66,90 zł

### Opis słownikowy

Kraj pochodzenia:	Polska
Orientacyjna masa jednej sztuki	ok. 0,5 - 0,6kg
Producent	FIRMA BOROWCZYK S.C.
Temperatura przechowywania:	0°C - 4°C

### Opis produktu

Mięso z królika należy do mięs białych, dietetycznych. Charakteryzuje je niska zawartość cholesterolu, czyli 35-50 mg w 100 g mięsa. Dla porównania w 100 gramach mięsa kury znajduje się 78-98 mg cholesterolu.

Mięso królicze zawiera wysoki procent kwasu linolenowego. Jest on podobny do tego, który jest obecny w mięsie i wątrobie ryb żyjących w tak zwanych wodach zimnych. Badania pokazały, że spożywanie kwasu linolenowego doskonale wpływa na organizm człowieka i zmniejsza ryzyko schorzeń układu sercowo-naczyniowego (m.in. miażdżycy, zawału mięśnia sercowego, nadciśnienia, arytmii serca) oraz chorób autoimmunologiczne. Minimalizuje także podatność na tworzenie się skrzepów.

Mięso z królika jest bogate w aminokwasy, składniki mineralne oraz witaminy, szczególnie te z grupy B. Jest lekkostrawne i ma stosunkowo wysoką wartość energetyczną (100 g to 114 kcl/477 kJ). Ma łagodny smak. Polecane jest dla niemowląt i małych dzieci.

Białko mięsa króliczego jest przyswajane przez organizm człowieka w 90 procentach. Dla porównania białko z mięsa wołowego przyswajamy jedynie w 62 procentach.