

Link do produktu: <https://baitbox.pl/chufa-espania-orzechy-tygrysie-xl-25kg-p-16263.html>

Chufa Espania - Orzechy Tygrysie XL 25kg



Cena	369,90 zł
Dostępność	Brak w magazynie
Czas wysyłki	od 24 godzin
Kod EAN	2700000084779
Producent	Chufa Espania

Opis produktu

Nasz Orzech pochodzi prosto od Chufa Espania !!! Bez żadnych pośredników, zawsze świeży Chufas! Śmiało możemy pochwalić się, iż mamy najlepsze orzechy w Polsce !!

Orzechy tygrysie - prawdziwy smakołyk w karpiowym menu. Wszędzie tam gdzie karpie znają orzechy tygrysie jest to jedna z najsukuteczniejszych przynęt. Przygotowanie orzechów nie jest skomplikowane , a jak to zrobić patrz niżej. Dzięki dużej zawartości witamin i minerałów stanowią nie tylko smaczny kąsek, ale również pożywny substytut diety. Ponadto zawierają do 20% tłuszczu, białko, ok. 28% skrobi, 14% cukru.

Dlaczego Karpie uwielbiają orzechy ?

Orzech Tygrysi jest wysoce energetyczny produkt ze względu na zawartość skrobi i złożonych cukrów oraz bogaty w aminokwasy niezbędne dla organizmu. Jego skład ma również właściwości przeciwbiegunkowe, trawienne i zwiększa odporność układu odpornościowego. Gdy karp posmakuje orzecha, już go nie odpuści i będzie pozostawał w łowisku, aż do ostatniej sztuki! Świetna przynęta na lato , gdyż karp przebywa większe odległości w poszukiwaniu pokarmu a co za tym idzie - potrzebuje ENERGII ! Trzeba przyznać, że nie tylko skład zachęca karpie do ich spożywania, ale również nieregularny kształt, przypominający naturalne pożywienie.

Jakie Orzech Tygrysi niesie korzyści żywieniowe ?

Tiger nut został uznany przez różne europejskie badania jako zdrowy produkt o szerokiej gamie korzystnych właściwości dla organizmu. Jego spożycie wiąże się z zapobieganiem chorobom sercowo-naczyniowym i krążenia, a także zmniejszeniem ryzyka zachorowania na raka, ze względu na wysoką zawartość kwasu oleinowego i innych tłuszczów wielonienasyconych, a także witamin E i C.

Jak przygotować orzechy tygrysie ?

Orzechy przez ostatnie lata pokazują swoją skuteczność, jednak aby je stosować, trzeba pamiętać o ich odpowiednim przygotowaniu. Źle przygotowane orzechy mogą zaszkodzić nie tylko nam, ale przede wszystkim rybom, a tego z pewnością nie chcemy. Orzechy można przygotować na kilka sposobów, ale najprostszym z nich jest ich namoczenie, następnie ugotowanie, zasypanie cukrem i odczekanie aż sfermentują. Orzechy wsypujemy do garnka i zalewamy wodą na 72h. Co jakiś czas sprawdzamy czy wody nie brakuje, gdyż orzechy w trakcie namaczania "piją" wodę. Po trzech dniach, gdy orzechy dobrze namokną, można zacząć gotować. Jednak zanim to nastąpi zalewamy je Coca Colą i dosypujemy cukier. Orzechy gotuję około godziny, co jakiś czas mieszając, aby cukier się nie przypalił i dobrze rozpuścił. Po godzinie gotowania wsypuje je do wiaderka i dolewam Coca Coli tak, aby były mocno zalane oraz dosypuję trochę cukru. Takie orzechy odstawiamy na kilka dni (tak przygotowane mogą stać nawet kilka miesięcy) by ostygły i rozpoczął się proces fermentacji.

Worek 25 kg