

CHRZAN TARTY

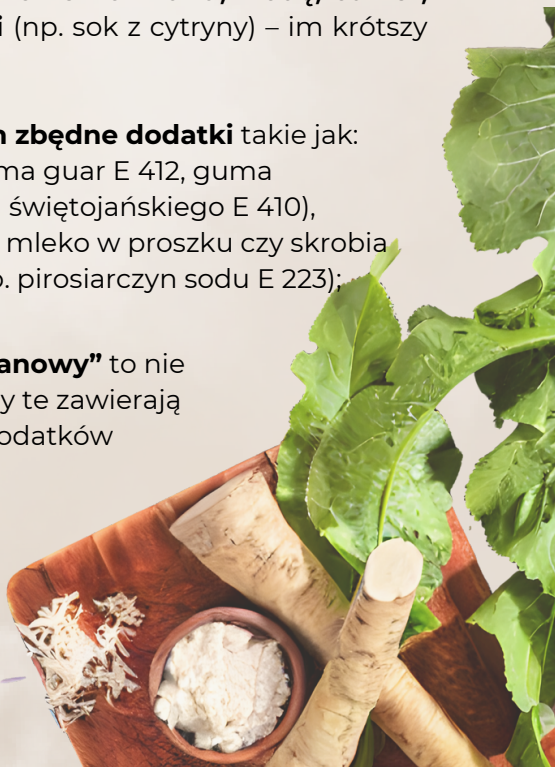
– dobry dodatek do wielu potraw !



Chrzan tarty to nieodłączny element wielkanocnego stołu w Polsce. Jego ostry, wyrazisty smak idealnie komponuje się z tradycyjnymi potrawami, takimi jak jajka, wędliny czy pieczone mięsa.

Na co zwrócić uwagę wybierając gotowy chrzan tarty?

- ➡ **Podstawowym składnikiem produktu powinien być korzeń chrzanu** – dobry chrzan to taki, w którym procentowa zawartość korzenia chrzanu wynosi ponad 50% - informacja ta powinna być dostępna na etykiecie;
- ➡ zwracaj uwagę na kolor chrzanu – **powinien być jasny, kremowy**;
- ➡ **idealny chrzan zawiera jedynie korzeń chrzanu, wodę, cukier, sól, ocet i regulator kwasowości** (np. sok z cytryny) – im krótszy wykaz składników, tym lepiej;
- ➡ **unikaj produktów zawierających zbędne dodatki** takie jak: substancje zagęszczające (np. guma guar E 412, guma ksantanowa E 415, mączka chleba świętojańskiego E 410), błonnik pszenny czy bambusowy, mleko w proszku czy skrobia oraz substancje konserwujące (np. pirosiarczyn sodu E 223);
- ➡ **„sos chrzanowy” lub „krem chrzanowy”** to nie to samo co chrzan tarty – produkty te zawierają mniej korzenia chrzanu i więcej dodatków – jeżeli zależy Ci na intensywnym smaku wybieraj „chrzan tarty”;





„chrzan śmietankowy”, „chrzan żurawinowy” – sprawdź czy faktycznie w wykazie składników znajduje się śmietanka lub żurawina oraz jaka jest ich ilość w produkcie. Upewnij się czy ich ilość jest wystarczająca do nadania specyficznych walorów smakowo – zapachowych. Uważaj na produkty „o smaku”, które zamiast naturalnych składników, mogą zawierać aromaty;



warunki przechowywania chrzanu po otwarciu opakowania mają kluczowe znaczenie dla zachowania jego smaku i ostrości – zwracaj uwagę na zalecenia producenta w tym zakresie (zazwyczaj zaleca się przechowywanie w lodówce).

Po informacje o innych produktach wejdź na stronę:

<https://www.gov.pl/web/wijhars-olsztyn/smaki-jakosci-w-wielkanocnym-koszyku-czyli-czym-kierowac-sie-przy-wyborze-produktow-nie-tylko-do-swieconki>

lub skorzystaj z kodu QR



facebook.com/IJHARSolsztyn



instagram.com/wijhars_olsztyn

