

# Прованс



Замороженные кулинарные травы

## что известно про ЛУК-РЕЗАНЕЦ

### Общая информация

Лук-резанец относится к популярным ароматным травам. Его ещё называют шнитт-луком. Он обладает узнаваемым луковым запахом и таким же луковым вкусом, но более тонким и благородным. Шеф-повара во всём мире любят использовать лук-резанец для украшения готовых блюд. Зелёные колечки придают им законченность, а также изящный, аппетитный, лёгкий и свежий вид.

### Лук-резанец в кулинарии

Лук-резанец используют для насыщения вкусом фасолевого, горохового и мясного супа, салатов из огурцов, картофеля, французского, мясного салата и салата-ассорти, блюд из яиц, рыбы, жаркого, паштетов, соусов, маринадов, бутербродов, холодных закусок, колбас, пюре, творога и мягких сыров. Лук-резанец добавляют в блюда непосредственно перед их подачей.

### Польза лука-резанца

Лук-резанец поддерживает иммунитет полезными веществами. Присутствие лука-резанца в рационе питания снимает физическое переутомление, способствует нормализации аппетита и улучшению работы всей пищеварительной системы. Содержание эфирных масел в зелени лука-резанца обеспечивает профилактику простудных заболеваний.



Лук-резанец "Прованс", 75 гр.  
мелконарезанный,  
замороженный

Мелконарезанный, свежемороженый лук-резанец  
в повторно закрывающейся упаковке.



| Средняя пищевая ценность | 100 g             | GDA*   |
|--------------------------|-------------------|--------|
| Энергетическая ценность  | 30 kcal<br>126 kJ | 1,50 % |
| Белки                    | 3,27 g            | 7,27 % |
| Жиры                     | 0,73 g            | 1,04 % |
| Углеводы                 | 4,35 g            | 1,89 % |

\* - % от рекомендуемой Ежедневной Нормы Потребления\*(GDA)  
Источник - Конфедерация Пищевой Промышленности. (CIAA)



[www.muravki.ru](http://www.muravki.ru)