

Ząbek na zdrowie – czosnek marynowany Dawtona

Lecznicze właściwości czosnku są znane od tysięcy lat, natomiast jego niezwykle walory smakowe i sposób, w jaki podkreśla smak dań sprawiają, że czosnek jest z powodzeniem wykorzystywany do potraw nie tylko kuchni polskiej. Kruchość, delikatność i brak charakterystycznego zapachu czosnku konserwowego Dawtona powodują, że można go chrupać jako przekąskę lub podawać w koreczkach czy dipach.

Czosnek pochodzi z Azji i już tysiące lat temu był wykorzystywany w medycynie naturalnej oraz kuchni wielu krajów. Ze względu na właściwości bakteriobójcze, często jest stosowany, jako naturalny antybiotyk i składnik leków podnoszących odporność. Zawiera wiele składników mineralnych takich jak potas, magnez, sód, żelazo czy wapń oraz obniża ciśnienie tętnicze i poziom cholesterolu. Oprócz zbawiennych właściwości leczniczych, czosnek nadaje wielu potrawom niepowtarzalny smak i aromat. Używany jest jako niezastąpiony dodatek do szpinaku, sosów, mięs, a także do marynowania lub kiszenia np. ogórków. Proces marynowania zmienia jego smak na bardziej subtelnym, mniej ostry a charakterystyczny, mocny aromat świeżego czosnku zostaje zneutralizowany. Pojedyncze ząbki czosnku konserwowego firmy Dawtona zmieniają się w chrupiącą, delikatną przekąskę na jeden kęs. W ofercie Dawtony znajdziemy aż 3 propozycje czosnku marynowanego – Czosnek w oleju, Czosnek konserwowy oraz Czosnek z ziołami z dodatkiem jałowca, gorczycy i estragonu, co nadaje mu delikatny, ziołowy aromat.



Czosnek konserwowy pokrojony na plasterki możemy dodać do sosu czy dipu podawanego do mięs, wędlin czy pieczeni. Można nim również udekorować potrawy. Czosnek wciśnięty do zupy subtelnie podkreśli jej smak, natomiast podany ze śledziami znakomicie je skonstrastuje. Warto również wykorzystać czosnek konserwowy pokrojony w słupki lub połówki jako jeden z dodatków do roladek wieprzowych lub drobiowych - razem z papryką, cebulą i ogórkiem konserwowym stworzą idealną kompozycję smakową. Ząbek wkrojony do sałatek zaostrza ich aromat. Marynowany czosnek świetnie sprawdza się również jako składnik koreczków, bądź samodzielna przystawka. Może być składnikiem tzw. zimnej płyty, czyli przekąsek przygotowywanych na przyjęcie. Wraz z deską serów, wędlin i owoców tj. winogrona, gruszek czy kawałki melona stworzą smakowity zestaw przystawek.

Czosnek marynowany jest delikatny w smaku, w odróżnieniu od czosnku surowego nie ma charakterystycznego silnego zapachu, dlatego można go stosować do sałatek, kanapek, na domową pizzę lub jako dodatek do grillowanych bądź pieczonych mięs. Doskonale podkreśli smak sałatki śledziowej, sosów, dipów i zup kremów. Marynowany czosnek od Dawtony jest także niezastąpiony podczas szykowania szybkich przekąsek czy dodatków do dań głównych.

Czosnek w oleju Dawtona

Skład: czosnek, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól olej roślinny, przyprawy (zawierają gorczycę), kwas askorbinowy – przeciwutleniacz

Wartości odżywcze [w 100 g]: wartość energetyczna – 90 kcal; białko – 0,4 g; węglowodany – 22 g; tłuszcz – 0,1 g;

Masa netto [g]: 230

Masa netto po odsączeniu [g]: 140

Cena [zł]: 2,97

Czosnek konserwowy Dawtona

Skład: woda, czosnek, ocet spirytusowy, cukier, sól, olej roślinny, mieszanka ziołowa, kwas askorbinowy – przeciwutleniacz

Wartości odżywcze [w 100 g]: wartość energetyczna – 90 kcal; białko – 0,4 g; węglowodany – 22 g; tłuszcz – 0,1 g;

Masa netto [g]: 230

Masa netto po odsączeniu [g]: 140

Cena [zł]: 2,97

Czosnek z ziołami Dawtona

Skład: czosnek, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, mieszanka ziół (owoc jałowca, estragon), przyprawy (zawierają gorczycę), kwas askorbinowy – przeciwutleniacz

Wartości odżywcze [w 100 g]: wartość energetyczna – 90 kcal; białko – 0,4 g; węglowodany – 22 g; tłuszcz – 0,1 g;

Masa netto [g]: 230

Masa netto po odsączeniu [g]: 140

Cena [zł]: 2,97

ZPOW DAWTONA

ul. Bieniewicka 52

05-870 Błonie k. Warszawy

e-mail: dawtona@dawtona.pl

Dawtona powstała ponad ćwierć wieku temu, jako rodzinna firma zbudowana na polskim kapitale. Nowoczesne technologie produkcyjne, naturalna receptura oraz własne, ekologiczne uprawy Dawtony zaowocowały znakiem Poznaj Dobrą Żywność oraz przyznawanym, co roku od 2005 Złotego Lauru Konsumenta dla koncentratu pomidorowego. W 2008 roku Dawtona została wyróżniona Złotym Laurem Konsumenta dla warzyw w puszkach oraz Brązowym Laurem Konsumenta dla dodatków obiadowych. W 2011 roku Koncentrat pomidorowy w słoiczku 200g został nagrodzony Złotym Paragonem. W tym samym roku firma otrzymała Grand Prix Lauru Konsumenta. Dawtona nieustannie poszerza asortyment marki wiodącej oraz wprowadza marki nowe, m.in. Milejów - tradycyjna, naturalna marka rodem ze wschodu Polski, Primerosa - marka produktów opartych o tradycyjną włoską recepturę i importowane z południa Europy półprodukty. Firma wdraża również innowacyjny projekt partnerski AgraFoods oferujący świeże warzywa dostępne przez cały rok dzięki nowoczesnym magazynom o kontrolowanej atmosferze. Firma tworzy także marki własne dla swoich stałych partnerów, które są konkurencyjne pod względem jakości i ceny. Dawtona posiada certyfikaty systemów HACCAP, EN ISO 9001: 2000, IFS/BRC. Największymi w Polsce odbiorcami produktów marki Dawtona są duże sieci handlowe. Firma równolegle prowadzi zakrojoną na dużo skalę działalność eksportową na rynki światowe - przede wszystkim do krajów Unii Europejskiej.