



Koření Lizela web: www.lizela.cz tel: 776 712 452 Facebook: @LizelaKoreni

5 důvodů Proč nakupovat koření na internetu?

Pokud volíte mezi nákupem koření v plastových sáčkích v supermarketech, či velkoobjemovém balení koření v obchodě se zdravou výživou, tak koření z obchodu se zdravou výživou je přijatelnější volbou. Naštěstí nám internet nabízí ještě lepší možnost. Nakupovat koření na internetu je výhodnější a lze si vybrat hned z několika druhů, které jsou navíc i čerstvější.

Víte jak je to s kořením ze supermarketů?

Potravinový průmysl je úžasný, ale pro koření není úplně vhodný. Kvůli zvýšení zisku si dávají mezinárodní firmy dodávající koření s dopravou koření k vám načas. Sklidí, uskladní, převezou, uskladní, zpracují, uskladní, zabalí, uskladní, opět převezou, a znovu uskladní předtím, než doručí koření do supermarketů. Firmy s kořením se staly logistickými organizacemi a my pak cítíme ten rozdíl.

Dalším úskalím může být uskladnění koření doma. Jak dlouho je koření zavřené v té zaprášené sklenici? Těžko říct. Jak dlouho se válelo v pytli někde ve skladu, než bylo do sklenice vsypáno? To nikdo neví. Zkuste se zeptat prodavače v obchodě na tyto otázky, jestlipak dostanete odpověď: Kdy byla tato skořice umleta? Kde byla umleta? Kdo ji umlel? Kdy byla naskladněna? Jak dlouho je již v prodeji?

Je vaše koření vždy v top kondici?

Pokud kupujete velké balení koření, přemýšlejte o množství. Jen proto, že je velké balení levnější, neznamená to, že celé množství využijete. Nakupujte čerstvě mleté koření častěji a v menších dávkách. Je v pořádku nakoupit větší balení nemletého koření, např. celého černého pepře, ale nepřehánějte to s nákupem mletého koření, např. skořice.

Těžko se hledají odpovědi na otázky ohledně čerstvosti koření. Skořice umletá před 6 měsíci bude vonět a chutnat jako skořice. Černý pepř umletý před rokem je dostačující přísadou na steak – pokud jste vy i steak uvěznění na pustém ostrově. Po umletém muškátovém oříšku, který rodiče koupili před lety, vám nebude zle. Avšak zmíněné koření bude chutnat jen částečně tak, jak opravdu má. Abyste získali tu nejlepší a nejintenzivnější chuť, chtějte koření umleté nanejvýš měsíc nazpět.

Jak to máme s kořením u nás?

Jsme posedlí čerstvostí. Mícháme a meleme přísady každý den, abychom měli vždy něco čerstvého. Internet vám nabízí stejnou možnost. Koření, které si objednáte dnes, bylo umleto během tohoto či minulého týdne, možná i dokonce včera či předevčírem.

Pokud stále nakupujete své oblíbené koření v obchodech, přicházíte o chuť, různost, úspory a mnohem více. Nyní je jednodušší než kdykoliv předtím nakoupit malé balení čerstvého koření ve vysoké kvalitě a vytěžit tak maximum. Stále pochybujete? Zde je pět důvodů, proč začít nakupovat koření online:

1. Pokud se koření úplně vyhne regálu v obchodě, je o měsíce čerstvější

Koření má kratší životnost, než si možná myslíte – většina koření ztrácí svoji chuť během pár měsíců (ano, to opravdu znamená, že byste měli pravděpodobně vyhodit vše, co je schováno v tmavých koutech vaší špajzky). Typický dodavatelský řetězec firem s kořením (od sběru přes balení po dodání do obchodů) znamená, že koření ztratí polovinu své životnosti, než se vůbec dostane do vaší kuchyně.

2. Koření v obchodech je nudné

Běžné obchody nabízejí limitovaný výběr koření, co když ale hledáte třeba Isot papričky, pepř dlouhý, pepř malaguinejský, černou havajskou lávovou sůl či modrou levanduli? Na internetu můžete najít netypické, zajímavé a vzácné koření, což umožňuje poznávat nové chutě a kuchyně. Můžete tak nakoupit nejen základní koření, ale také nějaké úplně nové, vše v jedné objednávce.

3. Opravdu víte, co kupujete – a k tomu můžete objevit i něco nového

Raději než jen zírat na vysoký regál plný koření v obchodě, aniž by člověk věděl, kde začít, můžete získat rychlé a přehledné informace o koření online, zatímco hledáte nové esence chutí. Objevte kulturu, původ a tradiční využití koření, vše ve chvíli, kdy hledáte vhodný recept, ve kterém nové koření využít. Toto v obchodě nezažijete.

4. Neplatíte zbytečně obchodním řetězcům

Nákup koření online často znamená, že nakupujete přímo od zdroje. Koření v obchodech musí projít několika rukama, než se dostane do těch vašich, a každý tento krok zvyšuje cenu koření. Nákup na internetu znamená snížení nákladů, a to je výhodné pro všechny.

5. Kvalita koření je nám vším

Naší vášní je kvalita. Už od úplně prvního nákladu koření nepřetržitě usilujeme o vysokou kvalitu, kterou nesnižujeme, jen abychom koření získali levněji. Děláme vše proto, aby byly naše produkty lepší: chutnější, voňavější, dlouho trvající a co nejčerstvější. Naše dobré jméno jsme získali díky nevšedním produktům za skvělé ceny.

Všichni v rodinné firmě Lizela usilujeme o vaši spokojenost s nákupem u nás. Nakupovat koření na lizela.cz můžete bez obav. Stojíme si za každým produktem, který prodáváme s naší bezvýhradnou „garancí spokojenosti s kořením“.

Objednejte si kdykoliv a nejchutnější koření dorazí přímo k vašim dveřím. Díky tomu můžete přejít k té zábavnější části – vaření a konzumaci dobře okořeněného jídla.