



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Chmeli Suneli, cena za 50 g

Kod EAN: 42

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

4,00 PLN

Opis produktu

Gruzińska chmeli suneli - wyjątkowe połączenie smaków

Chmeli-suneli to kompozycja przypraw rodem z dalekiej Gruzji, znana i ceniona w tym kraju, a także na całym Kaukazie i na Ukrainie za swój aromatyczny smak i wyjątkowo bogaty bukiet. Gruzja słynie z barwnej, bogatej w smaki i zapachy, pełnej niezwykłych połączeń kuchni, a chmeli suneli to jej kwintesencja zamknięta w wyjątkowej mieszance.

To intrygujące połączenie składników, chociaż o długiej tradycji, znakomicie potrafi się wpisać nawet w trendy kuchni fusion, łączącej różne regiony i często kontrastowe smaki. Stąd chmeli-suneli jest ostatnio bardzo poszukiwaną przyprawą.

Przyprawa chmeli suneli - czego się po niej spodziewać?

Mieszanka ta jest w smaku bardzo intensywna, ale nie ostra. Bardziej wyraziste nuty papryki czy gorczycy oraz gorzkawa kurkuma w przyprawie chmeli-suneli łagodzone są przez aromatyczne i orzeźwiające zioła oraz słodkie nuty korzenne.

Przyprawa o wielu zastosowaniach

W jej ojczyźnie, Gruzji, chmeli-suneli dodaje się do najrozmaitszych dań – od gulaszy i zup na bazie wołowiny, przez drób i ryby, po tradycyjną pastę paprykową, czyli adżikę. Typowe jest połączenie tej mieszanki z orzechami i migdałami. Wiele osób, które miało okazję spróbować kuchni Kaukazu, poszukuje chmeli-suneli, którą wykorzystać można nie tylko do dań gruzińskich. W naszej codziennej kuchni przyprawa ta będzie znakomita do:

- wszelkich gulaszy i potrawek
- gęstych zup
- własnego wyrobu kielbas i kaszanek oraz doprawiania gotowych
- farszów do pierogów i zapiekanek z mięsa i z soczewicy lub fasoli
- aromatycznych sosów i pieczeni

Jak używać chmeli suneli?

Aromatyczna i bogata chmeli-suneli to przyprawa, której już niewielka ilość nadaje bogaty smak i zapach. Jednak ponieważ nie jest ona zbyt pikantna ani nie zawiera czosnku, to nie sposób z nią przesadzić – z czego ucieszą się wszyscy Ci, którzy lubią przyprawiać mocno. Przyprawą chmeli-suneli można posypać danie przed lub w trakcie gotowania albo użyć jej jako marynaty – w połączeniu ze składnikami płynnymi lub do nacierania mięsa.

Informacje dodatkowe

Wartość odżywcza	w 100g
Wartość energetyczna	1376kJ/328kcal
Tłuszcz	7,65g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1g
Węglowodany	43,6g
w tym cukry	3,48g
Błonnik	17,89g
Białko	12,25g
Sól	23,9g.

Opis towaru	Kompozycja przypraw charakteryzująca się intensywnym, aromatycznym smakiem o lekko pikantnym posmaku. Jej obecność w potrawach nadaje im charakterystyczny, autentyczny smak związany z kulinarnym dziedzictwem Gruzji.
Stosowanie	Może być wykorzystywana w kuchni gruzińskiej do przyprawiania mięs, ryb, warzyw, sosów, zup i dań jednogarnkowych. Wystarczy dodać mieszankę według własnych preferencji podczas przygotowania.
Składniki	sól, kozieradka, kukurydza, gorczyca , kolendra, papryka ostra, seler , majeranek, cząber, bazylia, koper włoski, kurkuma, mięta, goździki.
Forma	mieszanka
Zastosowanie	do wędlin i domowych wyrobów
Kształt	mielone

* Warto pamiętać, że tylko zdrowy tryb życia i zrównoważony sposób odżywiania zapewniają prawidłowe funkcjonowanie organizmu.

* Produkt może zawierać: **zboża** zawierające **gluten**, **seler**, **gorczycę**, **nasiona sezamu**, **orzeszki**

ziemne oraz **orzechy**.

* Produkt należy przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

* UWAGA - zdjęcie / wizualizacja produktu może odbiegać od aktualnego wyglądu.