



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Przyprawa Arabska, cena za 50 g

Kod EAN: 7

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

3,90 PLN

Opis produktu

Zafunduj swoim kubkom smakowym niezwykle doznania z przyprawą arabską

Przyprawa arabska to prawdziwie wyjątkowa mieszanka, która nada nawet domowym potrawom niezwykle aromat i smak Bliskiego Wschodu. Arabska kuchnia słynie z mocno aromatycznych dań, w niezwykle sposób łączących w sobie świeże nuty ziołowe, słodkie, gorzkie oraz korzenne, dodając często jeszcze odrobiny pikanterii.

Każdy, kto miał okazję kosztować lokalnej kuchni w krajach Półwyspu Arabskiego i Afryki Północnej, wie, że to smaki naprawdę niezapomniane. Teraz dzięki przyprawie arabskiej możesz mieć je na wyciągnięcie ręki i przygotować w swojej kuchni dania charakterystyczne dla tego regionu.

Przyprawa arabska - jakie są właściwości aromatycznej mieszanki?

Warto przyjrzeć się bliżej temu niezwykle bogatemu połączeniu, a następnie – kosztować powoli, rozkoszując się każdą subtelną nutą, jaką kryje w sobie przyprawa arabska. Skład mieszanki jest całkowicie naturalny i skomponowany tak, aby wystarczył do doprawienia dania, bez żadnych zbędnych dodatków. Nie zawiera ona sztucznych barwników, konserwantów oraz glutaminianu sodu. W przyprawie tej kryją się doskonale zrównoważone ze sobą intensywne smaki i zapachy.

Do czego wykorzystać przyprawę arabską?

Przyprawa arabska doskonała jest do dań z natury mdłych, jak wszelkiego rodzaju kasze, np. bulgur, kuskus, a nawet jęczmienna czy jaglana podawana do obiadu. Nadaje także przyjemnego aromatu pieczonym i duszonym mięsom takim jak przychodzący na myśl tradycyjny, duszony w glinianym naczyniu tadżin.

Znakomicie pasować będzie również do potraw wegetariańskich, w szczególności wszelkiego rodzaju kotlecików i krokietów. Kmin rzymski, papryka, cynamon i kolendra niezbędne są, aby właściwie doprawić falafel oraz zarówno roślinną, jak i tradycyjnie mięsną koftę. Przyprawa arabska komponuje się perfekcyjnie także z potrawami jednogarnkowymi, które za zadanie mają rozgrzać nas i dostarczyć treściwych wartości odżywczych w niewielkiej nawet porcji.

Jak stosować przyprawę arabską?

Aromaty ziół najpełniej uwolnią się, gdy przyprawa zostanie dodana w trakcie gotowania lub pieczenia, na jego początku albo np. do masy na kotleciki. Nie ma potrzeby solić dania – sól znajdziemy już w mieszance.

Skład

Wartości odżywcze	Wartość W 100g
Wartość energetyczna kcal	58,14
Wartość energetyczna kJ	243,40
Tłuszcz	4,11g.
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,82g.
Węglowodany	7,46g.
w tym cukry	0,93g.
Błonnik	3,16g.
Białko	1,98g.
Sól	0,03g.

Informacje dodatkowe

Opis towaru	Mieszanka nawiązująca do smaku oraz aromatu potraw Bliskiego Wschodu. To połączenie ziołowych i korzennych nut z odrobiną pikanterii w postaci imbiru oraz ostrej papryki. Odpowiednie wyważenie tych składników wzbogaci smak pieczonego oraz duszonego mięsa, wszelkiego rodzaju kasz czy dań jednogarnkowych.
Stosowanie	Kompozycja dodana do mięsa, ryżu, drobiu, ryb, sałatek i warzyw doskonale odtworzy klimat kuchni arabskiej.
Składniki	sól, kukurydza, pieprz ziołowy (kukurydza, pietruszka, gorczyca , kolendra, kminek, majeranek, cząber, tymianek, chilli), papryka słodka, cukier, kolendra, papryka ostra, kmin rzymski, cynamon, soda oczyszczona, imbir, ziele angielskie, gałka muskatołowa, goździki.
Forma	mieszanka
Zastosowanie	• do dań wegetariańskich i wegańskich • do ryżu i makaronów
Kształt	mielone
Sód	0,03g.

- * 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.