



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Masło klarowane ghee 300 ml Krukam

Kod EAN: 5902270353976

Producent: Krukam

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

33,00 PLN

Opis produktu

Masło klarowane jest czystą esencją tłuszczu, która powstaje poprzez oddzielenie białka i wody od tradycyjnego masła. Ten proces klarowania sprawia, że masło staje się wyjątkowo czyste, pozbawione zbędnych składników i substancji, co daje mu wiele unikalnych cech.

Masło klarowane ma charakterystyczną, jasnożółtą barwę. Jego konsystencja jest gładka, kremowa i niezwykle miękka. Nie zawiera grudek ani żadnych niepożądanych elementów, które mogłyby utrudniać użytkowanie.

Dlaczego warto wybrać masło klarowane?

Jedną z najważniejszych cech masła klarowanego jest jego delikatny, ale intensywny aromat. Podczas rozpuszczania masła na patelni, unosi się przyjemny zapach maślany, którym otula pomieszczenie i pobudza zmysły. Jest to zapach, który kojarzy się z tradycyjnymi smakami i przyjemnymi doznaniem kulinarnej przyjemności.

1.

Wyższy punkt dymienia: Jedną z głównych zalet masła klarowanego jest jego wysoki punkt dymienia. Podczas smażenia lub gotowania na wysokich temperaturach, tradycyjne masło może się spalić, tworząc szkodliwe substancje. Masło klarowane, pozbawione białka i wody, ma znacznie wyższy punkt dymienia, co oznacza, że można je używać do smażenia przy wyższych temperaturach bez ryzyka spalenia. Jest to szczególnie przydatne podczas przygotowywania potraw, które wymagają intensywnego podsmażania lub smażenia.

2.

Dłuższa trwałość: Klarowane masło ma dłuższą datę przydatności do spożycia w porównaniu do tradycyjnego masła. Usunięcie wody i białka sprawia, że masło staje się bardziej odporne na zepsucie. Może być przechowywane przez dłuższy czas bez obaw o utratę jakości, smaku czy świeżości. Dłuższa trwałość masła klarowanego pozwala na wykorzystanie go w różnych potrawach przez dłuższy okres, co jest praktyczne i ekonomiczne.

3.

Odpowiednie dla osób z nietolerancją laktozy i alergią na białko mleka: Proces klarowania usuwa większość laktozy i białka mleka z masła, co czyni je bardziej tolerowanym przez osoby z nietolerancją laktozy lub alergią na białko mleka. Osoby cierpiące na te schorzenia często muszą unikać tradycyjnego masła, ale mogą cieszyć się smakiem i korzyściami płynącymi z masła klarowanego. Jest to zdrowsza alternatywa dla nich, która pozwala na dodanie bogactwa smaku do potraw bez negatywnych skutków zdrowotnych.