Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 00:13

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/delikatne-porto-oranje-40g-p-299.html



Delikatne Porto Oranje 40g

Cena	**5,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Delikatne Porto Oranje

Porto oranje - przyprawa do ryżu i kuskus charakterystyka

Nadaj prostym daniom niezwykły smak z przyprawą Delikatne Porto Oranje, stworzoną specjalnie do kasz i ryżu. Ta starannie skomponowana mieszanka łączy świeże, cytrusowe akcenty ze szczyptą ciepła i lekkiej pikanterii, zamieniając codzienne dodatki w kulinarne dzieła sztuki.

Składniki:

- **Kolendra** – delikatna i aromatyczna baza z subtelnym, cytrusowym aromatem.
- **Pieprz czarny** – lekko ostry akcent podkreślający głębię smaku.
- **Cukier brązowy** – nutka słodyczy idealnie równoważąca przyprawy.
- **Skórka pomarańczy i cytryny** – świeże, cytrusowe akcenty nadające daniom lekkości.
- **Mięta** – subtelny ziołowy dodatek dla odrobiny świeżości.
- **Kurkuma** – złocisty kolor i delikatny, korzenny posmak.
- **Cynamon** – ciepło i słodycz w idealnych proporcjach.
- **Ziele angielskie** – głęboki aromat dodający nuty korzennej wykwintności.
- **Chili** – delikatna pikanteria ożywiająca kompozycję.

Zastosowanie w kuchni przyprawy delikatne porto oranje

1. **Kasze i ryż jako dodatek**
    - Użyj przyprawy podczas gotowania, aby aromatyzować kaszę lub ryż od wewnątrz. Dodaj łyżeczkę mieszanki do wody z odrobiną oliwy lub masła.
    - Posyp gotowy produkt tuż przed podaniem, aby wzbogacić jego smak i dodać wizualnego blasku dzięki złocistej kurkumie.
2. **Dania jednogarnkowe**
    - Świetnie sprawdza się w pilawach, risotto lub paelli, nadając potrawom orientalnego charakteru.
    - Wzbogaca dania z kaszą i warzywami, takie jak zapiekanki czy wegetariańskie stir-fry.
3. **Sałatki z kasz i ryżu**

- Idealna do sałatek na zimno – dodaj do mieszanki ryżu lub kaszy z warzywami i lekkim dressingiem cytrynowym.
- Podkreśla smak dodatków takich jak suszone owoce, orzechy czy ser feta.

4. **Desery na bazie ryżu i kasz**

- Nadaje charakteru ryżowi na mleku czy kaszy mannie z owocami.
- Podkreśla słodycz w deserach z dynią lub jabłkami.

Sposób przechowywania:
Przechowuj w szczelnym opakowaniu, w suchym i chłodnym miejscu, z dala od światła, aby zachować pełnię aromatu i koloru.

Podpowiedź kulinarna:
Delikatne Porto Oranje można łączyć z odrobiną oliwy z oliwek, jogurtu naturalnego lub masła, aby przygotować aromatyczny sos do ryżu lub kaszy.

Wprowadź harmonię smaków do swoich dań i spraw, by każdy posiłek był kulinarnym odkryciem!

Skąd pochodzi przyprawa delikatne porto oranje?

Przyprawa **Delikatne Porto Oranje** jest inspirowana smakami i aromatami kuchni śródziemnomorskiej oraz orientalnej. Jej wyjątkowa kompozycja czerpie z tradycji kulinarnych południowej Europy, północnej Afryki i Bliskiego Wschodu, gdzie przyprawy takie jak kolendra, kurkuma czy cynamon od wieków stanowiły podstawę wyrafinowanych mieszanek.

Cytrusowe nuty skórki pomarańczy i cytryny przywodzą na myśl słoneczne wybrzeża Morza Śródziemnego, a pikantność chili oraz głębia smaku ziela angielskiego i cynamonu nawiązują do egzotycznych przyprawników Orientu.

Choć mieszanka jest owocem nowoczesnej interpretacji smaków, jej korzenie sięgają miejsc, gdzie tradycje przyprawiania potraw stanowią sztukę i kulturę – od rynków Maroka po kuchnie Portugalii i Indii.

Informacja o alergenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).

Skład naszego produktu

Skład: Kolendra, Pieprz Czarny, Cukier Brązowy, Skórka Pomarańczy, Skórka Cytryny, Mięta, Kurkuma, Cynamon, Ziele Angielskie, Chili