

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/garam-masala-1kg-p-275.html>



Garam Masala 1kg

Cena	40,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Garam Masala

Wiadomości podstawowe o Garam Masala

Z definicji Masala to mieszanka przypraw która została zmielona na proszek lub pastę używaną do gotowania indyjskiego jedzenia. Zalicza się tutaj również aromatyzowanie dania tym proszkiem. Garam Masala to specyficzna mieszanka przypraw pochodząca z Indii. Nie tylko charakteryzuje się oryginalnym smakiem, który zapewni naszym posiłkom wyjątkowy i niepowtarzalny charakter garam masala to przede wszystkim potężna dawka zdrowia, która rozgrzeje i podkręci metabolizm.

Różnice pomiędzy Tandoori Masala a Garam Masala

Przyprawa Tandoori masala a garam masala? Z pewnością nie można ich używać zamiennie. Oto różnice między tymi dwoma produktami. W garam masala jest mniej przypraw. Specyficzne przyprawy różnią się w zależności od regionu, ale cztery podstawowe to zielony kardamon, goździki, kolendra i ziarna pieprzu czarnego. Imbir, czosnek i przyprawy koloryzujące takiej jak kurkuma, lub czerwone papryczki chilli, nigdy nie są dodawane do garam masala. Garam masala jest używany w prawie wszystkich indyjskich sosach, sosach i curry, w przeciwieństwie do tandoori masala, który jest używany głównie do mięsa. Garam masala jest używany oszczędniej w prost przeciwnie do tandoori masala. Zwykle wystarczy ćwierć lub pół łyżeczki.

Skład naszego produktu

Nasza wersja garam masala składa się z : kolendry, pieprzu czarnego, kardamonu zielonego, cynamonu, goździków, gałki muszkatołowej oraz kminku

Skład naszego produktu

Nasza wersja garam masala składa się z : kolendry, pieprzu czarnego, kardamonu zielonego, cynamonu, goździków, gałki muszkatołowej oraz kminku