Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:37

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/libanska-mieszanka-7-przypraw-35g-p-17.html



Libańska Mieszanka 7 Przypraw 35g

Cena	**5,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesIn004**
Kod EAN	**5902686970033**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Libańska Mieszanka 7 Przypraw



Libańska mieszanka 7 przypraw charakterystyka

Mieszanka 7 przypraw jest bardzo popularna w krajach basenu Morza Czerwonego. W zależności od regionu różni się nieco składem. W Libanie przyprawa charakteryzuje się wyrazistym smakiem i intensywnym aromatem, doskonale pasuje jako dodatek do pieczonych i grillowanych mięs oraz warzyw. Podkreśla smak dań z baraniny, wieprzowiny, jagnięciny oraz drobiu. Mieszanka ta udoskonala smak i podkreśla aromat gyrosa i kebabu.

Charakterystyka składników Libańskiej mieszanki 7 przypraw

1. **Ziele angielskie:** Jest to nasiono drzewa z rodziny mirtowatych, które charakteryzuje się lekkim, korzennym smakiem. Ma delikatną słodycz i lekko piekący posmak. W Libańskiej mieszance 7 przypraw dodaje subtelnej nuty korzennej.
2. **Pieprz czarny:** To jeden z najpopularniejszych gatunków pieprzu, charakteryzujący się silnym, pikantnym smakiem i aromatem. Ma intensywny i ostrzejszy smak niż wiele innych przypraw. W Libańskiej mieszance 7 przypraw dodaje wyrazistego charakteru i pikantności.
3. **Cynamon:** To korzeń drzewa cynamonowego, który jest suszony i mielony. Ma słodki, ciepły i lekko pikantny smak z nutami drzewa. W Libańskiej mieszance 7 przypraw dodaje słodkiego aromatu i subtelnej korzennej nuty.
4. **Goździki:** To pąki kwiatów goździkowca, które mają intensywny, korzenny smak z lekką słodyczą i pieczołowym posmakiem. W Libańskiej mieszance 7 przypraw dodają głębi, intensywności i charakterystycznej korzennej nuty.
5. **Gałka muszkatołowa:** To orzech gałki muszkatołowej, który ma słodki, delikatny i lekko pikantny smak. Dodaje on bogactwa i nuty orzechowe do mieszanki przypraw.

6. **Kolendra:** To nasiona z kolendry, które mają lekko cytrusowy i korzenny smak. Są delikatne, ale dodają subtelnej świeżości i głębi smaku do mieszanki przypraw.

7. **Imbir:** To korzeń imbiru, który ma silny, ostro-pikantny smak z nutami cytrusowymi i korzennymi. Dodaje on ostrości, ciepła i charakteru do mieszanki przypraw.



Libański targ z przyprawą Baharat

Wszystkie te składniki łączą się razem, tworząc "Libańską mieszankę 7 przypraw", która jest równowagą między słodyczą, pikantnością, korzennymi nutami i głębią smaku.

Skąd pochodzi Libańska mieszanka 7 przypraw?



Pochodzenie mieszanki Baharat

Libańska mieszanka 7 przypraw, znana również jako "baharat", ma swoje korzenie w kuchniach Bliskiego Wschodu, w tym w Libanie. Jest to popularna mieszanka przypraw stosowana w kuchniach regionu, w tym w kuchniach libańskiej, syryjskiej, palestyńskiej i innych.

Nazwa "baharat" w języku arabskim oznacza po prostu "przyprawy", co odzwierciedla jej wszechstronność i powszechne zastosowanie w kuchniach Bliskiego Wschodu. Ta mieszanka przypraw jest używana do przyprawiania różnych potraw, w tym mięs, ryb, warzyw i ryżu, nadając im charakterystyczny smak i aromat.

Chociaż receptury na mieszankę mogą się różnić w zależności od regionu czy kucharza, to główne składniki, takie jak ziele angielskie, pieprz czarny, cynamon, goździki, gałka muszkatołowa, kolendra, imbir i sól, są często obecne w większości wariantów "baharatu".

Libańska mieszanka 7 przypraw jest ważną częścią kultury kulinarnej Bliskiego Wschodu i przyczynia się do charakterystycznego smaku wielu tradycyjnych potraw, sprawiając, że są one niezapomniane dla podniebienia.

Skład naszego produktu

Skład: ziele angielskie, pieprz czarny, cynamon, goździki, gałka muszkatołowa, kolendra, imbir,sól

Informacja o alegrenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty

zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).