Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:39

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/masala-milk-40g-p-420.html



Masala Milk 40g

Cena	**9,50 zł**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesIn044**
Kod EAN	**5902686971122**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Masala Milk

Masala Milk lub Masala Doodh jest to popularnie określana w Indiach na słodzony smakowy napój na bazie mleka oraz orzechów pistacjowych, nerkowca oraz migdałów w raz z przyprawami. Przygotowanie tego mleka smakowego to mieszanka orzechów i kilku wybranych przypraw zmielonych najpierw na proszek masala, a następnie dodanych do mleka, w wyniku czego powstaje aromatyczny i pyszny napój.

Jeżeli chcesz spróbować tradycyjny indyjski napój masala milk, który jest bardzo zdrowy i pro zdrowotny a dodatkowo ma przepyszny smak orzechów pistacjowych, nerkowców i migdałowów. To ten produkt jest właśnie dla Ciebie. Wystarczy do zagotowanego mleka dodać 2 łyżeczki proszku i dokładnie wymieszać.

Masala Milk to aromatyczna i wyjątkowa przyprawa, która ma swoje korzenie w hinduskiej kuchni. Jest to mieszanka składników, które dodają głębi smaku i intensywności różnym potrawom.

Główne składniki Masala Milk to mielone orzechy pistacjowe, mielony migdał kalifornijski oraz mielone orzechy nerkowca. Te pyszne orzechy dostarczają nie tylko chrupiącej tekstury, ale także bogactwa białka, zdrowych tłuszczów i składników odżywczych.

Dodatkowo, w składzie znajduje się mielony kardamon zielony, który nadaje przyprawie charakterystyczny aromat i smak. Kardamon jest ceniony za swoje właściwości lecznicze i korzystnie wpływa na układ trawienny.

Gałka muszkatołowa mielona dodaje Masala Milk intensywnego aromatu o nutach korzennych. Ta przyprawa jest również znana z działania uspokajającego i może pomóc w łagodzeniu stresu i poprawie nastroju.

Kurkuma, znana ze swoich właściwości antyoksydacyjnych i przeciwzapalnych, jest kolejnym składnikiem Masala Milk. Dodaje ona przyprawie głębokiego, złocistego koloru oraz subtelnej goryczki.

Pieprz czarny mielony nadaje Masala Milk pikantności i wyrazistości smaku. Jest to przyprawa o charakterystycznym ostro-ziołowym aromacie, który doskonale uzupełnia resztę składników.

Masala Milk to wszechstronna przyprawa, która może być wykorzystywana w różnorodnych potrawach. Można ją dodawać do deserów, np. do kremów, lodów, czy puddingów, aby dodać im niepowtarzalnego smaku. Może być również używana do przygotowania napojów, takich jak ciepłe mleko z dodatkiem przyprawy Masala Milk.

Przyprawa Masala Milk jest doskonałym dodatkiem do tradycyjnych indyjskich słodkości, ale również można ją eksperymentalnie wykorzystać w innych potrawach. Jej unikalne połączenie smaków i aromatów sprawia, że każde danie staje się wyjątkowe i pełne głębi.

Dodanie Masala Milk do swoich potraw jest nie tylko kulinarną przyjemnością, ale również korzystne dla zdrowia. Składniki tej przyprawy są bogate w składniki odżywcze i mają pozytywny wpływ na organizm.

Masala Milk to niezastąpiona przyprawa, która wprowadza bogactwo smaków i aromatów do Twoich potraw. Spróbuj jej w różnych kombinacjach i odkryj indyjską magię kulinarną w swojej kuchni!

Przyprawa Masala Milk zastosowanie w kuchni

Masala Milk to wszechstronna przyprawa, która doskonale sprawdzi się nie tylko jako dodatek do mleka, ale także w różnorodnych kulinarnych kreacjach. Oto kilka inspiracji, jak możesz wykorzystać ją w swojej kuchni:

1. Napój na każdą porę roku

- **Na gorąco**: Dodaj łyżeczkę Masala Milk do podgrzanego mleka, by stworzyć rozgrzewający napój idealny na chłodne wieczory.
- **Na zimno**: Wymieszaj mieszankę z zimnym mlekiem, lodem i odrobiną miodu, aby przygotować orzeźwiający letni koktajl.

2. Desery i słodkie przysmaki

- **Kheer (indyjski pudding ryżowy)**: Wzbogać tradycyjny deser ryżowy o wyjątkowy aromat dodając szczyptę mieszanki Masala Milk.
- **Kulfi**: Użyj przyprawy do przygotowania aromatycznych lodów w stylu indyjskim.
- **Ciasta i ciasteczka**: Wymieszaj z ciastem, by nadać mu egzotycznego charakteru. Idealna do wypieków takich jak babeczki czy ciasto waniliowe.

3. Śniadaniowe inspiracje

- **Owsianki i puddingi chia**: Dodaj łyżeczkę Masala Milk, by wzbogacić smak i aromat śniadaniowych dań.
- **Jogurty i smoothie**: Połącz mieszankę z jogurtem lub owocami, by stworzyć odżywczy posiłek pełen orientalnych nut.

4. Eksperymenty kulinarne

- **Kawa lub herbata**: Dodaj do napojów takich jak latte czy chai, by uzyskać niepowtarzalny smak i aromat.
- **Lassi**: Przygotuj tradycyjny indyjski napój na bazie jogurtu z odrobiną przyprawy Masala Milk.
- **Desery mleczne**: Użyj mieszanki jako dodatku do lodów, kremów czy musów mlecznych, aby nadać im wyrafinowanego smaku.

Masala Milk to niezastąpiona przyprawa, która nadaje codziennym potrawom i napojom orientalnego charakteru, zamieniając zwykłe przepisy w wyjątkowe doznania smakowe.

Skąd pochodzi przyprawa Masala milk?

Masala Milk wywodzi się z Indii, kraju znanego z bogatej tradycji kulinarnej, pełnej aromatycznych przypraw i wyjątkowych smaków. Historia tej przyprawy sięga wieków wstecz, kiedy mieszanki na bazie mleka, orzechów i przypraw były cenione zarówno za swoje walory smakowe, jak i korzyści zdrowotne.

Tradycyjnie Masala Milk przygotowywano w domach indyjskich jako rozgrzewający i odżywczy napój, szczególnie w chłodniejsze dni lub podczas celebracji ważnych okazji. Mieszanka ta była również stosowana jako naturalne remedium wspierające odporność, dzięki właściwościom przypraw takich jak kardamon, kurkuma czy pieprz.

Dziś Masala Milk jest popularna na całym świecie jako część indyjskiego dziedzictwa kulinarnego, inspirując zarówno miłośników tradycyjnych napojów, jak i kreatywnych kucharzy poszukujących egzotycznych smaków w codziennej kuchni.

Skład naszego produktu

Skład: orzechy pistacjowe, migdał kalifornijski, orzechy nerkowca, kardamon zielony, cukier, koper włoski owoc, gałka muszkatołowa, kurkuma, pieprz czarny ziarno

Informacja o alegrenach

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