

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/mieszanka-koreańska-gochugaru-40g-p-424.html>



Mieszanka Koreańska Gochugaru 40g

Cena	6,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPMiesIn055
Kod EAN	5902686970071
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Mieszanka Koreańska Gochugaru



Wprowadź koreańskie smaki do swojej domowej kuchni dzięki tej aromatycznej ostrej mieszance. Koreańska mieszanka gochugaru z chilli zapewnia ostrość ze słodkimi i dymnymi nutami, wzmocnionymi w tej mieszance wyrazistym smakiem czosnku oraz orzechową nutą sezamu i gorczycy.

Mieszanka Koreańska Gochugaru to wyjątkowa przyprawa, która przenosi smak i aromat koreańskiej kuchni prosto do Twojego domu. Ta unikalna kompozycja składników została starannie stworzona, aby dodać wyrazistości i głębi każdemu danu.

Głównym składnikiem mieszanki Gochugaru jest papryka gochugaru, która jest charakterystycznym składnikiem koreańskiej kuchni. Ta papryka wyróżnia się swoim lekko pikantnym smakiem oraz intensywnym czerwonym kolorem, który dodaje potrawom nie tylko ostrości, ale również pięknego wyglądu.

Dodatkowo, mieszanka zawiera czosnek, który nadaje daniom głębię i aromatyczność. Sól morską, będącą innym składnikiem, pomaga w podkreśleniu smaku pozostałych składników, jednocześnie dodając delikatną słoność.

Sezam biały, gorczyca żółta oraz imbir to kolejne elementy tej mieszanki, które wprowadzają wyraziste nuty smakowe. Sezam dodaje nuty orzechowe, gorczyca żółta nadaje pikantność, a imbir dodaje przyjemnej ostrości i charakterystycznego aromatu.

Czarny pieprz, będący klasyką w wielu kuchniach, dodaje mieszanke Gochugaru odrobinę korzennego smaku i pobudza zmysły.

Ta mieszanka przypraw jest doskonała do używania w różnych rodzajach potraw, takich jak mięsa, ryby, warzywa, dania wok, sałatki czy sosy. Możesz jej użyć do nadania pikantnego smaku bulgogi, kimchi, tteokbokki i wielu innych potraw koreańskich.

Mieszanka Koreańska Gochugaru została stworzona z myślą o tym, aby umożliwić Ci odkrycie bogatego i intensywnego smaku koreańskiej kuchni w prosty i wygodny sposób. Dodając tę przyprawę do swoich dań, wprowadzasz do swojego menu autentyczne smaki Korei.

Jak używać mieszankę Gochugaru?

Mieszanka gochugaru to idealny do wszystkich domowych koreańskich dań z grilla i gulaszu, do glazurowania chrupiącego smażonego kurczaka lub jako dodatek do domowego kimchi i innych koreańskich marynat. Fantastyczna przyprawa wykańczająca do posypania pizzy, uwydatniania sosów, podkreślenia zup lub wszelkich dań, które wymagają szybkiego zaostrzenia czosnku i chilli.

Skład naszego produktu

gochugaru, czosnek, sól morska, złoty sezam, gorczyca żółta, imbir, czarny pieprz, papryka

Informacja o alergeniach

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