

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/omanskie-bizar-ashuwa-40g-p-422.html>



Omańskie Bizar a'shuwa 40g

Cena	5,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPMiesIn057
Kod EAN	5902686970200
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Przyprawa Omańska Bizar a'shuwa



Ta mieszanka pochodzi z Omanu i jest dodawana do wolno gotowanych potraw lub używana jako nacieranie do mięsa lub kurczaka. Wymieszaj 1 łyżeczkę. na osobę ze świeżo zmiądzżonym czosnkiem i octem na sztywną pastę. Można przechowywać w lodówce w formie pasty do 2 miesięcy.

Omańska przyprawa o nazwie Bizar a'shuwa to połączenie wyjątkowych aromatów i smaków, które wzbogacają potrawy swoją intensywnością i charakterystycznym profilem smakowym. Ta wyjątkowa mieszanka składa się z kilku głównych składników, które harmonijnie współgrają ze sobą, tworząc niezapomniany bukiet smakowy.

Pierwszym składnikiem Bizar a'shuwa jest kminek. Kminek to małe, eliptyczne nasionka o intensywnym aromacie i wyrazistym smaku. Dodaje on nutkę ciepła i delikatnej słodkości do przyprawy, nadając jej charakterystycznego posmaku.

Kolejnym składnikiem jest kolendra. Kolendra to ziele o delikatnych, cytrusowych nutach i orzeźwiającym aromacie. Jej nasiona są powszechnie stosowane w kuchni jako przyprawa. Kolendra nadaje Bizar a'shuwa subtelny, świeży smak i intensyfikuje całość mieszanki.

Kardamon, kolejny składnik tej przyprawy, to małe, zielone nasionka o intensywnym, lekko korzennym aromacie. Jest to jedna z najdroższych przypraw na świecie. Dodanie kardamonu do Bizar a'shuwa nadaje mu głębię smaku i lekko słodkawy posmak.

Czosnek, będący kolejnym elementem mieszanki, to popularny składnik w wielu kuchniach. Jego wyrazisty i ostrawy smak doskonale komponuje się z innymi składnikami, nadając Bizar a'shuwa mocne, pikantne tło.

Kurkuma, o intensywnie żółtym kolorze, to przyprawa o łagodnym, korzennym smaku i lekko pikantnym aromacie. Dodaje ona nie tylko głębi koloru, ale także delikatności i charakteru Bizar a'shuwa.

Pieprz czarny to nieodzowny składnik wielu przypraw, a także Bizar a'shuwa. Jego ostry, pikantny smak dodaje ostrości i głębi smakowej całej mieszance.

Koper włoski, ostatni składnik Bizar a'shuwa, to ziele o orzeźwiającym i delikatnym aromacie, przypominającym lekko anyż. Jego dodatek nadaje przyprawie świeżości i wzbogaca jej bukiet smakowy.

Mieszanka Omańskie Bizar a'shuwa to połączenie tych wyjątkowych składników, które tworzą aromatyczną, pikantną i pełną charakteru przyprawę. Jej zastosowanie w kuchni może nadać potrawom niepowtarzalny smak, który wzbudzi zainteresowanie i podkreśli ich autentyczność.

Przyprawa Omańska bez soli

Dodatkowo, warto zaznaczyć, że Omańska przyprawa Bizar a'shuwa nie zawiera soli. Ta cecha sprawia, że jest to idealna opcja dla osób, które chcą ograniczyć spożycie soli w swojej diecie, jednocześnie nie rezygnując z bogatego i intensywnego smaku. Dzięki temu Bizar a'shuwa stanowi zdrowszą alternatywę dla tradycyjnych przypraw, pozwalając cieszyć się aromatem i walorami smakowymi bez nadmiernego dodatku soli.

Skład naszego produktu

kminek, kolendra, kardamon, czosnek, kurkuma, pieprz czarny, koper włoski

Informacja o alegrenach

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