Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:51

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-arabska-40g-p-83.html



Przyprawa Arabska 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies029**
Kod EAN	**5902686970743**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa Arabska

Przyprawa Arabska charakterystyka

Przyprawa Arabska firmy Marco Polo to wysublimowana kompozycja przypraw, ziół i suszonych warzyw według tradycyjnej receptury arabskiej. Używana w krajach dalekiego wschodu do wołowiny, drobiu czy wieprzowiny. Dzięki zawartości przyprawa korzennych nad Twojemu daniu wspaniały smak orientu.



Przyprawa Arabska według tajemnej receptury

Przyprawa arabska to mieszanka aromatycznych składników, które nadają potrawom wyjątkowy smak i aromat. Ta wyjątkowa kompozycja składa się z starannie dobranych składników, które są popularne w kuchni arabskiej i orientalnej kulturze kulinarnej.

Główne składniki przyprawy arabskiej to:

1. Kmin rzymski: Ten intensywnie pachnący składnik ma lekko orzechowy smak, który nadaje potrawom wyrazistości i charakteru.
2. Kolendra: Kolendra to zioło o łagodnym, cytrusowym smaku. Dodaje świeżości i delikatności do mieszanki przypraw, równoważąc inne silniejsze składniki.
3. Goździki: Te intensywnie aromatyczne pączki kwiatowe nadają przyprawie arabskiej głębi smaku. Mają lekko słodko-pikantny profil, który dodaje potrawom charakteru.
4. Cynamon mielony: Cynamon to słodki, korzenny składnik, który nadaje przyprawie arabskiej ciepły i aromatyczny smak. Doskonale komponuje się z innymi składnikami, tworząc bogaty bukiet smakowy.
5. Papryka słodka: Ta łagodna odmiana papryki dodaje przyprawie arabskiej lekkości i naturalnego słodkiego posmaku. Nadaje potrawom przyjemnego koloru i delikatnego aromatu.
6. Papryka ostra: Papryka ostra to składnik, który dodaje przyprawie arabskiej wyrazistości i pikantności. Nadaje potrawom odrobinę ognistego charakteru.
7. Marchewka: Dodatek marchewki w przyprawie arabskiej wprowadza subtelny, słodkawy smak. To warzywo dodaje lekkości i połączenia smaków.
8. Pasternak: Pasternak to korzeń o delikatnym, słodkawym smaku, który uzupełnia mieszankę przypraw arabskich o dodatkową głębię smaku i nutę aromatyczną.
9. Cebula: Cebula nadaje przyprawie arabskiej wyrazistości i charakterystycznego smaku. Jej lekko pikantny posmak dodaje potrawom pełnię smaku.
10. Sól: Sól jest nieodzownym elementem w każdej przyprawie. W przypadku przyprawy arabskiej, sól pomaga w wyrównaniu smaków i podkreśleniu charakterystycznych cech innych składników.

Przyprawa arabska jest wszechstronnym dodatkiem do różnych potraw. Jej wyjątkowe połączenie składników tworzy harmonijną mieszankę smaków i aromatów, która doskonale komponuje

Zastosowanie przyprawy arabskiej w kuchni

Przyprawa Arabska to wszechstronna mieszanka, która doskonale wzbogaca smak i aromat wielu potraw. Oto kilka inspirujących sposobów, jak można jej używać w kuchni:

1. **Mięsa i Drób:** Przyprawa Arabska doskonale komponuje się z różnymi rodzajami mięs, takimi jak kurczak, jagnięcina, wołowina czy wieprzowina. Można nią nacierać mięso przed pieczeniem, grillowaniem lub smażeniem. Idealna do przygotowywania kebabów, szaszłyków oraz pieczeni, nadając im głęboki, korzenny smak z nutą słodyczy i ostrości.
2. **Potrawy Jednogarnkowe:** Ta przyprawa świetnie sprawdzi się w potrawach jednogarnkowych, takich jak tagine, gulasze, czy curry. Dodanie Przyprawy Arabskiej do duszonych mięs z warzywami wzbogaci potrawę o orientalny aromat i głęboki smak. Można ją również stosować do przygotowania aromatycznych zup.



Danie tagine z dodatkiem przyprawy arabskiej

3. **Dania Warzywne:** Przyprawa Arabska jest doskonałym dodatkiem do dań wegetariańskich. Świetnie komponuje się z pieczonymi warzywami, takimi jak bakłażan, cukinia, papryka czy marchewka. Można nią posypać warzywa przed pieczeniem lub dodać do duszonych potraw warzywnych. Sprawdzi się również jako przyprawa do soczewicy, ciecierzycy czy innych strączków.

4. **Ryż i Kasze:** Aby nadać ryżowi czy kaszom orientalnego charakteru, wystarczy dodać odrobinę Przyprawy Arabskiej podczas gotowania. Doskonale wzbogaci smak pilawu, kuskusu, czy bulguru, tworząc aromatyczną bazę dla sałatek i dań głównych.



Ugotowany ryż i kasza z dodatkiem przyprawy arabskiej

5. **Sosy i Marynaty:** Przyprawa Arabska jest świetnym składnikiem sosów jogurtowych, dipów czy marynat. Można ją wymieszać z oliwą, jogurtem naturalnym, sokiem z cytryny i czosnkiem, aby stworzyć pyszne marynaty do mięs lub warzyw. Dodając ją do sosów pomidorowych, można uzyskać nieco egzotyczny, korzenny smak.

6. **Pieczywo i Przekąski:** Przyprawa Arabska może być używana do posypania chleba pita przed pieczeniem lub jako składnik farszu do pieczonych bułeczek. Można nią również posypać orzechy, migdały czy ciecierzycę przed prażeniem, aby uzyskać smaczną, pikantną przekąskę.


Pita pieczona z przyprawą arabską

Ta wyjątkowa mieszanka przypraw jest idealna dla tych, którzy pragną dodać do swojej kuchni odrobinę egzotyki i aromatu Bliskiego Wschodu. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz dania mięsne, warzywne, czy też desery, Przyprawa Arabska sprawi, że każde z nich zyska niepowtarzalny, bogaty smak.

Skąd pochodzi przyprawa arabska?

Przyprawa Arabska pochodzi z regionu Bliskiego Wschodu i Półwyspu Arabskiego, gdzie tradycje kulinarne sięgają tysięcy lat wstecz. Kuchnia arabska, znana ze swojej bogatej różnorodności smaków i aromatów, czerpie inspiracje z różnych kultur i historii, które na przestrzeni wieków miały wpływ na ten region.

Podstawowe składniki Przyprawy Arabskiej, takie jak kmin rzymski, kolendra, goździki, cynamon, papryka, oraz warzywa korzeniowe (marchewka, pasternak), są typowe dla kuchni arabskiej. Przyprawy te były od dawna uprawiane i wykorzystywane w kuchni na terenach dzisiejszej Arabii Saudyjskiej, Jemenu, Libanu, Syrii, Jordanii oraz innych krajów Bliskiego Wschodu i Północnej Afryki.

Wpływ na kuchnię arabską miały również historyczne szlaki handlowe, które przebiegały przez region, w tym słynny Jedwabny Szlak, co przyczyniło się do wymiany przypraw i składników z innych części świata, takich jak Indie czy Azja Południowo-Wschodnia. W efekcie powstały unikalne mieszanki przypraw, które łączą w sobie lokalne smaki z egzotycznymi wpływami, tworząc charakterystyczny aromat i smak potraw arabskich.

Przyprawa Arabska jest zatem wynikiem długiej tradycji kulinarnej i bogatej historii, która łączy w sobie wpływy z różnych kultur i regionów, nadając jej wyjątkowy, autentyczny smak.

Skład naszego produktu

Skład: kmin rzymski, kolendra, goździki, cynamon mielony,papryka słodka, papryka ostra, marchewka, pasternak, cebula, sól

Informacja o alegrenach

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