Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 00:13

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-harissa-z-platkami-rozy-40g-p-440.html



Przyprawa Harissa z Płatkami Róży 40g

Cena	**9,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa Harissa z Płatkami Róży

Harissa to aromatyczna i pikantna przyprawa kuchni północnoafrykańskiej, która została stworzona z połączenia różnych składników. W tej mieszance znajdziesz płatki róży, płatki chili oraz kolendrę mieloną ziarno, które nadają jej intensywnego smaku i aromatu. Dodatek kminu mielonego i kminu rzymskiego ziarno mielonego nadają mieszance lekko korzennego i orzechowego posmaku. Papryka słodka jest dodatkiem, który równoważy pikantność mieszanki i nadaje jej przyjemnego i łagodnego posmaku. Wszystkie składniki zostały starannie wyselekcjonowane i pochodzą z naturalnych źródeł, a sól morska użyta do przyprawy została pozyskana w procesie naturalnym. Harissa doskonale sprawdzi się jako dodatek do mięs, ryb, warzyw oraz zup i dań z makaronem. Jest idealna dla osób, które lubią pikantne i aromatyczne smaki.



Marynata z przyprawy harissa z płatkami róży

Płatki róży w przyprawie Harissa

Płatki róży to nie tylko piękny dodatek do potraw, ale również świetny składnik aromatyczny i smakowy. Są one znane ze swojego charakterystycznego, lekko kwiatowego aromatu, który doskonale pasuje do potraw kuchni bliskowschodniej i śródziemnomorskiej. W harissie, płatki róży dodają mieszance subtelnej słodyczy oraz nieco kwaśnego posmaku, który uzupełnia ostrość chili. Płatki róży są również bogate w witaminy C i antyoksydanty, co przyczynia się do poprawy odporności organizmu oraz wzmacnia układ krążenia.



Charakterystyka składników przyprawy harissa z płatkami róży

1. **Chili Grys**: Jest to główny składnik, który nadaje przyprawie Harissa pikantny i intensywny smak. Chili grysy są mielonymi kawałkami suszonego i zmielonego chili, dodając ostrą nutę do mieszanki.

2. **Płatki Róży**: To nietypowy składnik, który nadaje przyprawie Harissa nie tylko subtelny, kwiatowy aromat, ale także delikatność. Płatki róży mogą dodawać nie tylko smaku, ale także estetycznego wykończenia potrawom.

3. **Kolendra Mielona**: Kolendra ma delikatny, cytrusowy smak, który dodaje świeżości i lekkości do mieszanki Harissa. Mielona forma uwalnia jej aromat i smak równomiernie w całej przyprawie.

4. **Papryka Słodka**: Papryka słodka to składnik, który łagodzi ostrość chili, dodając jednocześnie nuty słodyczy. Dzięki temu mieszanka Harissa nabiera zrównoważonego charakteru.

5. **Kmin Rzymski Mielony**: Kmin rzymski ma charakterystyczny, ciepły smak o delikatnych nutach anyżu i cytrusów. Dodaje on głębi smaku przyprawie Harissa oraz nieco orientalnego posmaku.

6. **Czosnek Granulowany**: Czosnek granulowany dodaje intensywnego smaku czosnku bez konieczności obróbki świeżego czosnku. Jest

to wygodny sposób, aby dodać do potrawy wyrazistego aromatu i smaku.

7. **Sól Morska Drobna**: Sól morska drobna służy do wyrównania smaków w przyprawie Harissa, nadając jej lekkiego posmaku soli, który współgra z innymi składnikami.

8. **Kminek Mielony**: Kminek mielony dodaje głębi smaku i nuty ciepła do mieszanki Harissa. Jest to składnik często używany w kuchniach śródziemnomorskich i bliskowschodnich, który uzupełnia aromat i smak przyprawy Harissa.

Dzięki temu zrównoważonemu połączeniu składników, przyprawa Harissa z płatkami róży oferuje unikalną mieszankę smaków, która doskonale komponuje się z różnorodnymi potrawami, dodając im głębi i intensywności smaku.

Skąd pochodzi przyprawa Harissa z płatkami róży?



Pochodzenie mieszanki Harissa

Dodanie płatków róży do mieszanki harissy jest bardziej nowoczesnym i kreatywnym podejściem, które może być używane przez niektórych kucharzy jako wzbogacenie smaku i aromatu. Płatki róży są czasami używane w kuchniach Bliskiego Wschodu i regionu śródziemnomorskiego jako dodatek do dań mięsnych, deserów czy też do napojów. Ich delikatny aromat i lekkość mogą wprowadzić interesujący kontrast do pikantności i intensywności harissy.

Jednak warto zauważyć, że mieszanka harissy z płatkami róży może być raczej nietypowa i może nie być tradycyjnie stosowana w kuchniach północnoafrykańskich. Takie połączenie prawdopodobnie pochodzi z eksperymentów kulinarnych i kreatywnych interpretacji różnych kucharzy z bliskiego wschodu.

Skład naszego produktu

Skład: Chili Grys, Płatki Róży, Kolendra Mielona, Papryka Słodka, Kmin Rzymski Mielony, Czosnek Granulowany, Sól Morska Drobna, Kminek Mielony

Informacja o alegrenach

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