



ГАРАМ МАСАЛА ЭВЕРЕСТ (GARAM MASALA, EVEREST) 100 ГРАММ

SKU: 4126

Цена: 184 грн

Гарам масала – легендарная индийская смесь специй, это название с хинди переводится как «горячая смесь». Как и все специи, гарам масала является превосходной приправой, и особенно любима в азиатской кухне. Хорошее средство для профилактики простудных и респираторных заболеваний, особенно в зимнее время. Аюрведическая кулинария использует эту пряную смесь для приготовления блюд, очищающих организм от шлаков и токсинов. Также рекомендуется употреблять гарам масалу при различных заболеваниях пищеварительного тракта.

Категория: Масала, Специи и пряности

ГАРАМ МАСАЛА ЭВЕРЕСТ (GARAM MASALA, EVEREST)

Гарам масала – легендарная индийская смесь специй, это название с хинди переводится как «горячая смесь». Как и все специи, гарам масала является превосходной приправой, и особенно любима в азиатской кухне. Хорошее средство для профилактики простудных и респираторных заболеваний, особенно в зимнее время. Аюрведическая кулинария использует эту пряную смесь для приготовления блюд, очищающих организм от шлаков и токсинов. Также рекомендуется употреблять гарам масалу при различных заболеваниях пищеварительного тракта.

Кулинарное применение:

Гарам масала идеально подходит к блюдам из курицы, овощей, фруктов, риса, бобовых (чечевица, фасоли, гороха): закускам, салатам, супам, рагу – а также к различным соусам. Гарам масалу добавляют в сладкую выпечку: овсяное и гречишное печенье, пироги с ягодной, яблочной, грушевой или тыквенной начинкой, пудинги, кексы, а также в кляр (жидкое тесто), в котором обжаривают кусочки овощей или фруктов. Приправой ароматизируют травяные чаи, соки, фруктовые напитки.

Гарам масалу рекомендуется добавлять в конце приготовления блюда или посыпать ею блюдо перед самой подачей на стол.

Состав:

Гвоздика, кардамон, кориандр, кумин, лавровый лист, мускатный орех, перец черный, перец душистый, перец чили, фенхель, шафран, корица

Срок годности: 3 года. Дата изготовления указана на упаковке.