



## САБДЖИ МАСАЛА (SABJI MASALA)

**SKU:** 1533

**Цена:** 60 грн

Сабджи масала - смесь специй, созданная специально для усиления вкуса овощных блюд. Приправа придаёт овощам мягкий изысканный вкус и аппетитный цвет. Улучшает пищеварение, выводит токсины.

**Категория:** Масала

Хотите приготовить блюда в индийском стиле? Используйте сабджи масала. Это пикантная смесь из трав и пряностей, которая отлично подходит для первых блюд, закусок, салатов горячего и другой еды. Ароматная приправа настраивает вкусовые рецепторы на изыски далеких стран Азии. Сабджи масала – смесь специй придает блюдам характерный неповторимый вкус. Она сладкая и острая одновременно, а благодаря своим фантастическим свойствам уже известна во всем мире. Хотите купить сабджи масала? В нашем интернет-магазине предложена оригинальная продукция из натуральных ингредиентов, которая не имеет аналогов среди отечественных специй.

## САБДЖИ МАСАЛА - ПИКАНТНЫЙ АКЦЕНТ ДЛЯ ВАШИХ БЛЮД

Традиции далекой Индии аутентичны и неповторимы. Уже с первых нот можно отличить истинно восточные блюда от еды, которая характерна для нашего региона. Интересно, что сабджи масала в Аюрведе использовалась веками. В переводе она означает «острая специя». Эта приправа ни что иное, как смесь различных трав и специй.

Состав смеси настолько прост, что его можно приготовить самостоятельно. Своим неповторимым вкусом и ароматом специя обязана натуральным травам. В зависимости комбинации и пропорций основных ингредиентов они могут незначительно отличаться. Наиболее отчетливо в смеси ощущаются такие пряности как: карри, римский тмин, кориандр, черный перец. Также в состав входят:

- кардамон;
- лавровый лист;
- гвоздика;
- корица;
- Кайенский перец;
- мускатный орех.

Состав также может быть дополнен другими ингредиентами, например, чесноком, сушеным луком, копченой паприкой, анисом, измельченными орехами.

## ПОЛЬЗА SABJI MASALA

Уникальный состав приправы определяет ее свойства. Благодаря травам, обладающим сильными согревающими свойствами, после употребления блюд со смесью специй sabji masala усиливается кровообмен, учащается сердцебиение.



Некоторые почитатели отмечают улучшение самочувствия. Специя положительно влияет на работу пищеварительной системы. Ее регулярное употребление:

- положительно влияет на обмен веществ;
- предотвращает запоры;
- эффективно очищает организм от токсинов;
- помогает стабилизировать уровень сахара в крови (особенно актуально при лечении диабета);
- ускоряет выздоровление при простуде и гриппе;
- предупреждает развитие рака.

Смесь специй сабджи масала – это не чудо-лекарство. Однако, регулярно обогащая ею рацион, можно благоприятно влиять на здоровье и самочувствие.

## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИПРАВУ

Зачастую смесь представляет собой сухой порошок, герметично запакованный в пакет с зип-замком. Для употребления к травам добавляют воду, уксус, масло или кокосовое молоко. В таком виде приправа отлично подходит для приготовления маринадов, заправок, соусов или добавления к горячим блюдам. Большинство ингредиентов смеси специй сначала соединяются все по отдельности, а потом измельчаются и расфасовываются в нужных пропорциях.

Самый лучший вариант – использовать приправу в конце приготовления. Некоторые даже добавляют ее в блюда непосредственно перед подачей на стол. Смесь специй имеет характерный и интенсивный вкус. Он не очень острый, в большей мере его можно охарактеризовать как сладковатый. Вкус и полезные для здоровья свойства этой восточной специи делают ее прекрасным дополнением к ежедневному рациону.

## «РОСА-ФАРМ» - ШИРОКОЕ РАЗНООБРАЗИЕ ПИКАНТНЫХ ПРИПРАВ

В нашем интернет-магазине можно купить сабджи масала с доставкой по Украине. В каталоге предложены острые и менее пикантные варианты. Это приправы, в состав которых входят исключительно натуральные, экологически чистые ингредиенты. Они позволяют ощутить неповторимый вкус индийских блюд. Оригинальные специи можно использовать не только для овощей, но и добавлять в соусы, закуски, первые и горячие блюда.

Благодаря нашему магазину можно питаться по правилам Аюрведы, поддерживать здоровье и сохранять оптимальное самочувствие. Опытные менеджеры не только помогут подобрать нужные продукты новичкам, но и подскажут оригинальные идеи для опытных ценителей восточной кухни. Оформляйте заявку онлайн или звоните по телефону нашим консультантам. Мы отправляем товары по всей Украине, предоставляем возможность самовывоза.