



РАДЖВАДИ ГАРАМ МАСАЛА (RAJWADI GARAM MASALA, YOURS)

SKU: 2794

Цена: 112 грн

Это одна из самых известных специй среди кулинаров всего мира, потому что она является универсальной пряностью, которая может придать любой пище неповторимый аромат и вкус. Смесь специй Раджвади Гарам масала это просто идеальная смесь специй для приготовления супов из гороха и бобовых, для соусов, овощных салатов, винегретов и жареных закусок. Не содержит в себе таких компонентов как лук и чеснок. Полностью вегетарианский продукт.

Категория: Масала, Специи и пряности

РАДЖВАДИ ГАРАМ МАСАЛА (RAJWADI GARAM MASALA, YOURS)

Смесь специй Раджвади Гарам масала это просто идеальная смесь специй для приготовления супов из гороха и бобовых, для соусов, овощных салатов, винегретов и жареных закусок. Не содержит в себе таких компонентов как лук и чеснок. Полностью вегетарианский продукт.

Сладким блюдам Смесь специй Раджвади Гарам масала придает удивительные нотки вкуса: пирогам с яблоками, кексам, тыкве, грушам, а так же горячему чаю, овсяному печенью и фруктовым напиткам, в особенности грушевым и яблочным.

Это одна из самых известных специй среди кулинаров всего мира, потому что она является универсальной пряностью, которая может придать любой пище неповторимый аромат и вкус.

Смесь специй Раджвади Гарам масала широко применяется в медицинской аюрведической практике. Среди аюрведических блюд с применением этой приправы, самым знаменитым является кичри, который создан на основе сочетания Мунг дала (желтого маша) и риса, с добавлением этой смеси специй и овощей.

Состав: семена кориандра, лавровый лист, порошок красного перца чили, кумин, корица, кусочки манго, соль. листья карри, бадьян анисовый, фенхель обыкновенный, чёрный перец, каменный цветок, гвоздика, зелёный кардамон, мускатный орех.