



ФІШ МАСАЛА (FISH MASALA, YOURS) 100 ГРАМ

SKU: 2798

Ціна: 80 грн

Фіш Масала - це суміш індійських спецій і прянощів, спеціально підібраних для приготування рибних страв. Дуже ароматна індійська приправа для рибних супів, для риби в духовці, на грилі або сковороді, для рибних пирогів і особливо каррі з риби по-індійськи.

Категорія: [Масала](#), [Спеції та прянощі](#)

ФІШ МАСАЛА (FISH MASALA, YOURS) 100 ГРАМ

Фіш Масала - це суміш індійських спецій і прянощів, спеціально підібраних для приготування рибних страв.

Більшість видів риби не мають насичений смак, на відміну від м'яса, тому дуже важливо в приготуванні цього продукту використовувати спеції, а щоб смак страви не була одноманітною, найкраще використовувати саме суміші спецій. Fish Masala володіє гармонійним поєднанням спецій для підкреслення і доповнення рецептів з риби.

Приправа для риби - це те, що зробить будь-який рибне блюдо не тільки по особливому смачним, але і безумовно корисним! У складі такої приправи - коріандр, що містить вітаміни групи В, які будуть сприяти роботі мозку. Порошок червоного перцю чилі і чорний перець зніматимуть запальні процеси і допомагати травленню. Кориця потрібна з метою знімати запалення в різних зонах організму, перешкоджати простудних захворювань. Бадьян теж допоможе при застуді, допомагаючи видаляти з організму слиз. Куркума перешкоджає появі новоутворень, а значить - сприяє профілактиці онкології. Чорна сіль - стимулятор травлення, крім того, вона знижує кислотність. Кумин - природний імуномодулятор. Імбир допомагає при застудах, як і цибульний порошок, і чорний кардамон. Не забувайте також, що лимонна кислота, що міститься в складі, дуже корисна для імунітету, але у деяких людей на неї алергія, так що будьте з цією приправою акуратніше!

Склад: порошок червоного перцю чилі, куркума, сіль, чорна сіль, кориця, кумін, коріандр, чорний кардамон, чорний перець, бадьян, сушений імбир, цибульний порошок, цукор, лимонна кислота.