



РАДЖВАДІ ГАРАМУ МАСАЛА (RAJWADI GARAM MASALA, YOURS)

SKU: 2794

Ціна: 112 грн

Це одна з найвідоміших спецій серед кулінарів усього світу, тому що вона є універсальною пряністю, яка може надати будь-якої їжі неповторний аромат і смак. Суміш спецій Раджваді Гараму масала це просто ідеальна суміш спецій для приготування супів з гороху і бобових, для соусів, овочевих салатів, вінегретів і смажених закусок. Не містить в собі таких компонентів як цибуля і часник. Повністю вегетаріанський продукт.

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

РАДЖВАДІ ГАРАМУ МАСАЛА (RAJWADI GARAM MASALA, YOURS) 100 ГРАМ

Суміш спецій Раджваді Гараму масала це просто ідеальна суміш спецій для приготування супів з гороху і бобових, для соусів, овочевих салатів, вінегретів і смажених закусок. Не містить в собі таких компонентів як цибуля і часник. Повністю вегетаріанський продукт.

Солодких страв Суміш спецій Раджваді Гараму масала надає дивовижні нотки смаку: пирогів з яблуками, кексів, гарбузі, груш, а так само гарячого чаю, вівсяне печиво і фруктовим напоям, особливо грушевим та яблучним.

Це одна з найвідоміших спецій серед кулінарів усього світу, тому що вона є універсальною пряністю, яка може надати будь-якої їжі неповторний аромат і смак.

Суміш спецій Раджваді Гараму масала широко застосовується в медичній аюрведической практиці. Серед аюрведических страв із застосуванням цієї приправи, найзнаменитішим є кічрі, який створений на основі поєднання Мунг дала (жовтого маша) і рису, з додаванням цієї суміші спецій і овочів.

Склад: насіння коріандру, лавровий лист, порошок червоного перцю чилі, кумін, кориця, шматочки манго, сіль, листя каррі, бадьян анісовий, фенхель звичайний, чорний перець, кам'яна квітка, гвоздика, зелений кардамон, мускатний горіх.