



САМБАР МАСАЛА (SAMBHAR MASALA, YOURS) 100 ГРАМ

SKU: 2799

Ціна: 86 грн

Самбар масала - делікатна суміш з 14 інгредієнтів, котора включає в себе всі старовинні улюблені аромати Індії. Sambhar Masala користується великим попитом серед шанувальників Маса. Ця суміш підходить для супів з овочів і бобових, солоних страв. Не має собі рівних при приготуванні рису, рагу, соусу, підлив і страв з бобових. Здивуйте свою сім'ю неповторним смаком Ваших страв.

Категорія: Масала, Спеції та прянощі

САМБАР МАСАЛА (SAMBHAR MASALA, YOURS)

Самбар масала - делікатна суміш з 14 інгредієнтів, котора включає в себе всі старовинні улюблені аромати Індії. Sambhar Masala користується великим попитом серед шанувальників Маса. Ця суміш підходить для супів з овочів і бобових, солоних страв. Не має собі рівних при приготуванні рису, рагу, соусу, підлив і страв з бобових. Здивуйте свою сім'ю неповторним смаком Ваших страв.

Самбар масала - суміш спецій, якими можна приправляти різні страви, як правило овочеві. Це само по собі класичне південно-індійське блюдо з овочів і бобових. До складу цієї суміші входить коріандр, що містить вітаміни групи В і допомагає травленню. Порошок червоного перцю чилі і чорний перець - джерела вітаміну С, теж допомагають перетравлювати їжу і не дозволяють людині захворіти. Листя пажитника гарні для жіночої репродуктивної системи. Кумин знімає запалення в організмі. Порошок манго - природне джерело безлічі вітамінів. Кориця є протизапальним засобом, як і гвоздика. Куркума не дозволить з'являтися новоутворенням. Асафетида, як природний аналог часнику, спрацює природним антибіотиком. Листя карі - нормалізують обмін речовин і рівень цукру в крові. Голубиний горох, він же Каяні - імуномодулятор, знижує тиск, нормалізує обмін речовин.

Склад: коріандр, порошок червоного перцю чилі, листя пажитника, кумин, сіль, шматочки манго, чорний перц, кориця, гвоздика, куркума, асафетида, листя каррі, голубиний горох.