

KARDAMON MIELONY 200G AROMATYCZNY NATURALNY

Galeria Produktu



Opis Produktu

KARDAMON MIELONY 200G AROMATYCZNY NATURALNY - VitaFarm Kardamon mielony - esencja orientalnych smaków Odkryj magię Orientu z naszym aromatycznym kardamonem mielonym od VitaFarm. Ta wyjątkowa przyprawa o cytrusowo-imbirowej nucie wniesie egzotyczny charakter do Twoich potraw. Składniki: 100% kardamon mielony Sposób użycia: Stosować w kuchni jako przyprawę do deserów, wypieków, owoców, kawy, herbaty oraz potraw wytrawnych. Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu. Informacje o alergenach: Produkt może zawierać sezam i różne orzechy. Zmysłowa podróż do krainy smaków Kardamon mielony VitaFarm to prawdziwa eksplozja zmysłów. Jego intensywny aromat przenosi Cię prosto do orientalnych bazarów, gdzie unosi się woń egzotycznych przypraw. Już przy pierwszym otwarciu opakowania poczujesz intrygującą mieszankę nut - od świeżych, cytrusowych akcentów po ciepłe, korzenne tony. Na podniebieniu kardamon rozwija się w fascynującą symfonię smaków. Początkowo wyczuwalny jest delikatny, słodkawy posmak, który stopniowo przechodzi w pikantną, lekko kamforową nutę. To właśnie ta złożoność czyni kardamon tak wyjątkowym i pożądanym składnikiem w

kuchni. Zalety kardamonu mielonego VitaFarm Nasz kardamon mielony to skarbnica korzyści dla Twojej kuchni i zdrowia. Oto dlaczego warto go mieć w swojej spiżarni: ✓ Wszechstronność kulinarna - idealny do dań słodkich i wytrawnych ✓ Intensywny aromat - wystarczy szczypta, by nadać potrawie wyjątkowy charakter ✓ Naturalna forma - 100% czysty kardamon bez dodatków ✓ Wygodne opakowanie - 200g wystarcza na długi czas ✓ Wysoka jakość - starannie wyselekcjonowane ziarna kardamonu Jak wykorzystać kardamon w kuchni? Kardamon to wszechstronna przyprawa, która może odmienić smak wielu potraw. Oto kilka inspiracji: Dodaj szczyptę do kawy lub herbaty dla orientalnego akcentu Wzbogać smak domowych wypieków, dodając do ciasta lub kremu Użyj do marynowania mięs, szczególnie drobiu i jagnięciny Dopraw kardamonem ryż lub kuskus dla egzotycznego aromatu Kulinarne inspiracje z kardamonem Kardamon mielony VitaFarm to klucz do kulinarnej kreatywności. Oto kilka propozycji, jak wykorzystać tę aromatyczną przyprawę: Klasycznie: Dodaj szczyptę kardamonu do porannej kawy, aby nadać jej orientalny charakter i pobudzić zmysły na początek dnia. Z nutą fantazji: Przygotuj lody o smaku kardamonu - dodaj mieloną przyprawę do bazy lodowej przed mrożeniem, a uzyskasz wyjątkowy, egzotyczny deser. Na szybko: Posyp kardamonem pokrojone jabłko lub gruszkę - to błyskawiczna przekąska o intrygującym smaku, idealna do pracy czy szkoły. Dlaczego warto wybrać kardamon mielony VitaFarm? Wybierając kardamon mielony VitaFarm, stawiasz na jakość i autentyczność. Nasza przyprawa to efekt starannej selekcji najlepszych ziaren kardamonu, zmielonych tak, by zachować maksimum aromatu i właściwości. Dzięki wygodnemu opakowaniu 200g, masz pod ręką wystarczającą ilość tej wszechstronnej przyprawy, by eksperymentować w kuchni i odkrywać nowe smaki. Pamiętaj, że kardamon to nie tylko przyprawa - to klucz do kulinarnej przygody, która rozpoczyna się w Twojej kuchni! Często zadawane pytania Czy kardamon mielony VitaFarm jest odpowiedni dla wegan? Tak, nasz kardamon mielony jest w 100% roślinny i odpowiedni dla wegan oraz wegetarian. Jak długo można przechowywać kardamon mielony? Przy prawidłowym przechowywaniu w suchym i zacienionym miejscu, kardamon mielony zachowuje swoje właściwości przez około 6-12 miesięcy od otwarcia. Czy kardamon mielony można stosować w diecie bezglutenowej? Tak, kardamon mielony VitaFarm nie zawiera glutenu

i jest bezpieczny dla osób na diecie bezglutenowej. Jaka jest różnica między kardamonem mielonym a całymi nasionami? Kardamon mielony jest bardziej intensywny w smaku i łatwiejszy w użyciu, szczególnie w wypiekach. Całe nasiona zachowują aromat dłużej, ale wymagają rozdrobnienia przed użyciem.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Waga	200
Kod producenta	979
Rodzaj	Kardamon
Waga produktu z opakowan 0.225	
Marka	VitaFarm
EAN (GTIN)	5902273245346
Stan	Nowy