

Masło Klarowane GHEE NATURALNE 750g

Galeria Produktu



Opis Produktu

Masło Klarowane GHEE NATURALNE 750g - Tradycyjny Smak i Zdrowie w Jednym Masło Klarowane GHEE NATURALNE 750g Odkryj bogactwo smaku i zdrowia z naszym naturalnym masłem klarowanym Ghee! To prawdziwy skarb kuchni indyjskiej, który teraz możesz mieć w swojej kuchni. Składniki: 100% naturalne masło klarowane (ghee) Sposób użycia: Idealne do smarowania, gotowania, smażenia i pieczenia. Można stosować jako zamiennik tradycyjnego masła lub oleju. Przechowywanie: Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego. Po otwarciu najlepiej spożyć w ciągu 3 miesięcy. Alergeny: Produkt mleczny. Nie zawiera laktozy ani kazeiny. Wyjątkowy Smak i Aromat Nasze masło Ghee zachwyca bogatym, maślanym aromatem i głębokim, kremowym smakiem. Jego delikatna, orzechowa nuta jest rezultatem starannego procesu klarowania, który wydobywa to, co najlepsze z tradycyjnego masła. Każda łyżeczka tego złocistego przysmaku przenosi Cię w kulinarną podróż do Indii, gdzie Ghee jest cenione od wieków. Dzięki usunięciu wody i białka, masło Ghee oferuje czysty, intensywny smak, który wzbogaci każdą potrawę. Jego aromat jest subtelny, ale wyrazisty, idealnie komponujący się zarówno ze słodkimi, jak i słonymi daniami. To prawdziwa esencja smaku, która sprawi, że Twoje potrawy

nabiorą nowego, wykwintnego charakteru. Zalety Masła Ghee Nasze masło Ghee to nie tylko wyjątkowy smak, ale również skarbnica zdrowia. Odkryj, dlaczego warto włączyć je do codziennej diety! 100% naturalne - bez sztucznych dodatków i konserwantów Bogate w składniki odżywcze - zawiera witaminy A, D, E i K Wysoka temperatura dymienia - idealne do smażenia i pieczenia Bez laktozy i kazeiny - odpowiednie dla osób z nietolerancjami Długi termin przydatności - zachowuje świeżość przez wiele miesięcy Wszechstronne zastosowanie - od smarowania po gotowanie Jak korzystać z masła Ghee? Masło Ghee to wszechstronny składnik, który z łatwością zrewolucjonizuje Twoją kuchnię. Oto kilka prostych sposobów na jego wykorzystanie: Smaruj nim pieczywo zamiast zwykłego masła - poczujesz różnicę! Użyj do smażenia - dzięki wysokiej temperaturze dymienia, potrawy będą idealnie przypieczone. Dodaj łyżeczkę do kawy lub herbaty dla dodatkowej energii i smaku. Wykorzystaj jako bazę do sosów - nada im kremowej konsystencji i głębi smaku. Inspiracje kulinarne z masłem Ghee Nasze masło Ghee to prawdziwy kulinarny skarb, który inspirowanie do tworzenia wyjątkowych dań. Oto kilka propozycji, jak możesz wykorzystać jego potencjał w kuchni: Klasycznie: Użyj masła Ghee do smażenia jajecznicy - uzyskasz kremową konsystencję i bogaty smak. Z nutą fantazji: Przygotuj sos holenderski na bazie Ghee - będzie miał głębszy smak i aksamitną teksturę. Na szybko: Polej Ghee świeżo ugotowane warzywa - prosty sposób na podniesienie smaku zdrowej przekąski. Słodka nuta: Dodaj łyżeczkę do ciasta na naleśniki - będą miały niepowtarzalny, maślany aromat. Dlaczego warto wybrać nasze masło Ghee? Wybierając nasze masło Ghee, stawiasz na jakość i tradycję. To produkt, który łączy w sobie wielowiekową mądrość kuchni indyjskiej z nowoczesnymi standardami produkcji. Nasze Ghee jest wytwarzane z najwyższej jakości mleka, poddawane starannej obróbce, by zachować wszystkie cenne właściwości. Pamiętaj, że masło Ghee to nie tylko składnik kulinarny, ale również inwestycja w Twoje zdrowie. Dzięki bogatemu profilowi odżywczemu i wszechstronnemu zastosowaniu, stanie się nieodłącznym elementem Twojej kuchni. Pozwól sobie na odrobinę luksusu i odkryj, jak masło Ghee może odmienić Twoje codzienne posiłki! Sekcja pytań i odpowiedzi Czy masło Ghee jest odpowiednie dla osób z nietolerancją laktozy? Tak, nasze masło Ghee jest pozbawione laktozy i kazeiny w procesie klarowania, dzięki

czemu jest odpowiednie dla większości osób z nietolerancją laktozy. Jak długo można przechowywać masło Ghee? Nieotworzone masło Ghee można przechowywać w chłodnym, suchym miejscu nawet do roku. Po otwarciu najlepiej zużyć je w ciągu 3 miesięcy. Czy masło Ghee jest zdrowsze od zwykłego masła? Masło Ghee zawiera więcej witamin rozpuszczalnych w tłuszczach i ma wyższą temperaturę dymienia, co czyni je zdrowszym wyborem do gotowania w wysokich temperaturach. Czy masło Ghee wymaga przechowywania w lodówce? Nie, masło Ghee nie wymaga przechowywania w lodówce. Można je trzymać w suchym, chłodnym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Marka	VitaFarm
Kod producenta	2198 masło klarowane ghee
Waga	750
Nazwa handlowa	Masło klarowane ghee
Rodzaj	masło klarowane (ghee)
Produkt nie zawiera	antyzbrylaczy, barwników, cukru, GMO, laktozy, oleju palmowego
Waga produktu z opakowan 1.13	
EAN (GTIN)	5902273248996
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne