

Kardamon mielony 100g

Galeria Produktu



Opis Produktu

Kardamon mielony 100g - Planteon Kardamon mielony - Aromatyczna podróż do świata smaków. Odkryj magię kardamonu mielonego od Planteon - przyprawy, która od wieków zachwyca swoim intensywnym aromatem i wszechstronnością. Składniki: 100% kardamon mielony. Sposób użycia: Stosować w kuchni jako przyprawę do potraw słodkich i wytrawnych. Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu. Informacja o alergenach: Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzeszki ziemne oraz orzechy. Waga: 100g. Zmysłowa podróż z kardamonem. Kardamon mielony Planteon to prawdziwa uczta dla zmysłów. Jego aromat jest intensywny i wielowymiarowy, łączący w sobie nuty cytrusowe, eukaliptusowe i korzenne. Już przy pierwszym otwarciu opakowania, Twoje zmysły zostaną porwane przez egzotyczną woń Orientu. Smak kardamonu jest równie fascynujący jak jego zapach. Na początku wyczuwalny jest lekki, orzeźwiający posmak, który szybko przechodzi w głębokie, ciepłe nuty korzenne. To połączenie świeżości i pikanterii sprawia, że kardamon jest tak wszechstronny w kuchni. Jego smak jest wyrazisty, ale nie przytłaczający, co pozwala na dodanie głębi i charakteru do różnorodnych potraw. Zalety kardamonu mielonego Planteon. Kardamon

mielony Planteon to skarbnica korzyści dla Twojej kuchni i zdrowia. Oto dlaczego warto go mieć w swojej spiżarni: ✓ Intensywny aromat - wystarczy szczypta, by nadać potrawie wyjątkowy charakter ✓ Wszechstronność - doskonały do dań słodkich i wytrawnych ✓ Wysoka jakość - 100% naturalny produkt bez dodatków ✓ Wygoda użycia - mielona forma pozwala na łatwe dozowanie ✓ Długi termin przydatności - przy odpowiednim przechowywaniu zachowuje aromat Jak wykorzystać kardamon mielony w kuchni? Kardamon mielony to prawdziwy kulinarny kameleon. Oto kilka inspiracji, jak możesz go wykorzystać: Dodaj szczyptę do kawy lub herbaty dla orientalnego akcentu Wzbogać smak wypieków, dodając do ciasta na pierniki lub szarlotkę Użyj jako składnika przyprawy do mięs, szczególnie do drobiu i baraniny Dodaj do ryżu podczas gotowania dla aromatycznego dodatku do dań Kulinarne inspiracje z kardamonem Kardamon mielony Planteon to klucz do kulinarnej kreatywności. Oto kilka propozycji, jak możesz go wykorzystać w kuchni: Klasycznie: Dodaj szczyptę kardamonu do ciasta na pierniki lub do kompotu z jabłek dla tradycyjnego, świątecznego smaku. Z nutą fantazji: Przygotuj aromatyczne lody kardamonowe - dodaj mielony kardamon do bazy lodowej przed mrożeniem. Na szybko: Posyp kardamonem tost z masłem orzechowym i bananem dla błyskawicznej, egzotycznej przekąski. Dlaczego warto wybrać kardamon mielony Planteon? Wybierając kardamon mielony Planteon, stawiasz na jakość i autentyczność. To produkt, który łączy w sobie tradycję z nowoczesnością, oferując Ci czysty smak i aromat tej wyjątkowej przyprawy. Dzięki wygodnej, mielonej formie, możesz łatwo dodać szczyptę egzotyki do swoich codziennych i świątecznych potraw. Pamiętaj, że dobra przyprawa to podstawa udanego dania - z kardamonem mielonym Planteon Twoje kulinarne eksperymenty nabiorą nowego wymiaru smaku i aromatu. Sekcja pytań i odpowiedzi Czy kardamon mielony Planteon jest odpowiedni dla wegan i wegetarian? Tak, kardamon mielony Planteon to 100% naturalny produkt roślinny, odpowiedni zarówno dla wegan, jak i wegetarian. Jak długo można przechowywać kardamon mielony? Przy prawidłowym przechowywaniu w suchym i zacienionym miejscu, kardamon mielony zachowuje swoje właściwości aromatyczne przez około 6-12 miesięcy od otwarcia opakowania. Czy kardamon mielony można stosować w diecie bezglutenowej? Sam kardamon jest naturalnie bezglutenowy, jednak produkt może

zawierać śladowe ilości glutenu. Osoby z celiakią powinny zwrócić uwagę na informacje o możliwej zawartości alergenów. Jakie są tradycyjne zastosowania kardamonu w kuchni? Kardamon jest tradycyjnie używany w kuchni indyjskiej do przyprawiania curry, w kuchni skandynawskiej do wypieków, a w krajach arabskich do aromatyzowania kawy. Jest również popularny w przygotowywaniu chai masala.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Kod producenta	2-0018-01-2
Marka	Planteon
Waga	100
Nazwa handlowa	Kardamon mielony Planteon 100 g
Rodzaj	Kardamon
Waga produktu z opakowan 0.1	
Postać	mielona
EAN (GTIN)	5902605210868
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne