

Imbir mielony 100g

Galeria Produktu



Opis Produktu

Imbir mielony 100g - Planteon Imbir mielony - esencja orientalnych smaków

Odkryj moc 100% naturalnego imbiru w wygodnej, mielonej formie. Ten aromatyczny przyprawa to esencja orientalnych smaków, idealna do wzbogacenia Twoich kulinarnych kreacji. Składniki: 100% mielony Imbir Sposób użycia: Stosować jako przyprawę do potraw, napojów i wypieków. 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. Aromat i smak, które pobudzają zmysły Imbir mielony Planteon to prawdziwa eksplozja zmysłów. Jego intensywny, korzenny aromat natychmiast przenosi Cię w świat orientalnych bazarów. Smak jest równie fascynujący - ostry i rozgrzewający, z delikatną nutą cytrusową w tle. To idealne połączenie pikanterii i świeżości, które dodaje charakteru każdej potrawie. Już niewielka ilość tego złocistego proszku potrafi odmienić zwykłe danie w kulinarną przygodę. Zalety imbiru mielonego Imbir mielony Planteon to wszechstronna przyprawa, która nie tylko wzbogaca smak potraw, ale także może wspierać Twoje zdrowie. ✓ Intensywny aromat - wystarczy szczypta, by nadać potrawie orientalny charakter ✓ Łatwy w użyciu - mielona forma zapewnia wygodę i równomierne

rozprowadzanie smaku ✓ Długi termin przydatności - zachowuje swoje właściwości przez długi czas ✓ Uniwersalne zastosowanie - świetny do dań słodkich i wytrawnych ✓ 100% naturalny produkt - bez dodatków i konserwantów Jak wykorzystać imbir mielony w kuchni? Imbir mielony to niezwykle wszechstronna przyprawa, która znajdzie zastosowanie w wielu kuchniach świata. Oto kilka inspiracji: Dodaj szczyptę do herbaty dla uzyskania rozgrzewającego napoju Użyj jako składnika do marynat mięsnych i rybnych Wzbogać smak ciast i ciasteczek, dodając do ciasta Przypraw nim zupy i sosy dla uzyskania orientального akcentu Wykorzystaj w smoothie dla dodatkowego pobudzenia Kulinarne inspiracje z imbirem Imbir mielony to przyprawa, która otwiera przed Tobą świat kulinarnych możliwości. Oto kilka propozycji, jak kreatywnie wykorzystać ten aromatyczny proszek: Klasycznie: Przygotuj rozgrzewającą herbatę imbirową - wystarczy dodać łyżeczkę miodu, plasterek cytryny i szczyptę imbiru do gorącej wody. Z nutą fantazji: Spróbuj dodać imbir do domowych wypieków - świetnie komponuje się z jabłkami w szarlotce lub nadaje charakteru piernikowym ciasteczkom. Na szybko: Przygotuj błyskawiczny sos do sałatek lub dipów, mieszając jogurt naturalny z odrobiną imbiru, czosnku i soku z cytryny. Dlaczego warto wybrać imbir mielony Planteon? Wybierając imbir mielony Planteon, stawiasz na jakość i naturalność. To produkt, który łączy w sobie tradycję z nowoczesnością, oferując Ci czysty smak imbiru w wygodnej, mielonej formie. Dzięki starannej selekcji surowców i kontrolowanemu procesowi produkcji, otrzymujesz przyprawę o intensywnym aromacie i bogatym smaku. Niezależnie od tego, czy jesteś doświadczonym kucharzem, czy dopiero zaczynasz swoją kulinarną przygodę, imbir mielony Planteon stanie się Twoim niezastąpionym sprzymierzeńcem w kuchni, pomagając Ci tworzyć dania pełne charakteru i orientального uroku. Sekcja pytań i odpowiedzi Czy imbir mielony jest ostry? Imbir mielony ma charakterystyczny, pikantny smak, który można określić jako ostry, ale nie w sposób porównywalny z ostrą papryką. Jego ostrość jest raczej rozgrzewająca i aromatyczna. Jak długo można przechowywać imbir mielony? Przy prawidłowym przechowywaniu w suchym i zacienionym miejscu, imbir mielony zachowuje swoje właściwości przez około 2-3 lata od daty produkcji. Czy imbir mielony można stosować w diecie bezglutenowej? Sam imbir jest naturalnie bezglutenowy, jednak nasz produkt

może zawierać śladowe ilości glutenu ze względu na proces produkcji. Osoby z celiakią powinny zachować ostrożność. Ile imbiru mielonego odpowiada świeżemu korzeniowi? Ogólnie przyjmuje się, że 1/4 łyżeczki imbiru mielonego odpowiada około 1 łyżeczce świeżo startego imbiru. Jednak intensywność smaku może się różnić, więc zawsze warto dostosować ilość do własnych preferencji.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Marka	Planteon
Kod producenta	1-0015-05-2
Waga	100
Nazwa handlowa	Imbir mielony 100g
Rodzaj	Imbir
Waga produktu z opakowan 0.1	
Postać	mielona
Tłuszcz	4.2
Kwasy tłuszczowe nasycone 1.9	
Węglowodany	70.8
Cukry	3.4
Błonnik	14
Białko	9
EAN (GTIN)	5902605209862
Stan	Nowy