

Curry indyjskie 100 g PLANTEON

Galeria Produktu



Opis Produktu

Curry indyjskie 100 g PLANTEON - Aromatyczna mieszanka przypraw Curry indyjskie 100 g PLANTEON Odkryj egzotyczny smak Indii z naszą wyjątkową mieszanką curry! To aromatyczne połączenie starannie dobranych przypraw, które przeniesie Cię w kulinarną podróż do serca Azji. Skład: kurkuma, kozieradka, gorczyca biała, kukurydza, sól, kolendra, kmin rzymski, czosnek, papryka słodka, imbir, cynamon, goździki, gałka muszkatołowa, pieprz czarny, chilli Sposób przechowywania: Produkt należy przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu. Informacja o alergenach: Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzeszki ziemne oraz orzechy. Bogactwo smaków i aromatów Nasze curry indyjskie to prawdziwa eksplozja zmysłów. Już przy otwarciu opakowania poczujesz intensywny, korzenny aromat, który rozbudzi Twoje kubki smakowe. Dominująca nuta kurkumy nadaje mieszance charakterystyczny, żółty kolor i lekko gorzkawy posmak. Kolendra i kmin rzymski dodają świeżości i cytrusowej nuty, podczas gdy czosnek i imbir zapewniają pikantny, rozgrzewający akcent. Delikatna słodycz cynamonu i goździków harmonijnie równoważy ostrość pieprzu i chilli. To idealne połączenie, które sprawi, że Twoje potrawy nabiorą głębi i

wyrazistości smaku. Zalety curry indyjskiego PLANTEON Nasza mieszanka curry to must-have w każdej kuchni. Oto dlaczego pokochasz ten produkt: ✓ Autentyczny smak Indii - starannie dobrana kompozycja przypraw ✓ Wszechstronność - idealne do dań mięsnych, wegetariańskich i wegańskich ✓ Naturalne składniki - bez sztucznych dodatków i konserwantów ✓ Wygodne opakowanie - 100 g wystarcza na wiele pysznych posiłków ✓ Bogate w przeciwutleniacze - dzięki zawartości kurkumy i innych przypraw

Jak używać curry indyjskiego? Nasze curry to klucz do stworzenia wyjątkowych dań. Oto prosty przepis na curry z kurczakiem: Pokrój 500 g piersi z kurczaka w kostkę i obsmaż na patelni. Dodaj posiekaną cebulę i czosnek, smaź do zeszklenia. Wsyp 2-3 łyżeczki curry PLANTEON, wymieszaj i smaź przez minutę. Wlej 400 ml mleczka kokosowego i dodaj pokrojone warzywa (np. paprykę, cukinię). Gotuj na małym ogniu przez 15-20 minut, aż sos zgęstnieje. Podawaj z ryżem basmati i posyp świeżą kolendrą. Inspiracje kulinarne z curry PLANTEON Nasze curry to nie tylko składnik dań głównych. Oto kilka kreatywnych pomysłów na jego wykorzystanie: Klasycznie: Dodaj do gulaszu wołowego lub wegetariańskiego curry z ciecierzycą i batatami. Z nutą fantazji: Przygotuj pastę curry, mieszając naszą przyprawę z oliwą i czosnkiem, a następnie użyj jej do marynowania grillowanych warzyw. Na szybko: Posyp curry prażone pestki dyni lub orzechy - to świetna, aromatyczna przekąska lub dodatek do sałatek. Eksperymentalnie: Dodaj szczyptę curry do ciasta na chleb lub focaccię, aby nadać im orientalny twist. Dlaczego warto wybrać curry PLANTEON? Wybierając nasze curry indyjskie, stawiasz na jakość i autentyczność. To nie tylko przyprawa, to klucz do tworzenia wyjątkowych doznań kulinarnych w Twojej kuchni. Dzięki starannie dobranym składnikom i idealnym proporcjom, nasze curry pozwoli Ci przenieść się w podróż po smakach Indii, nie wychodząc z domu. Pamiętaj, że gotowanie to sztuka, a nasze curry to Twój sekretny składnik do tworzenia kulinarnych arcydzieł. Zainspiruj się i pozwól, by Twoja kuchnia wypełniła się aromatem dalekich podróży! Sekcja pytań i odpowiedzi Czy curry PLANTEON jest ostre? Nasze curry ma zbalansowany poziom ostrości. Zawiera delikatną nutę pieprzu i chilli, ale nie jest przesadnie ostre. Możesz regulować poziom pikantności, dostosowując ilość dodawanej przyprawy do swoich preferencji. Jak długo można przechowywać otwarte opakowanie curry? Przy prawidłowym przechowywaniu w

szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i ciemnym miejscu, curry zachowuje swoje właściwości aromatyczne do 6 miesięcy po otwarciu. Czy curry PLANTEON jest odpowiednie dla wegan i wegetarian? Tak, nasze curry indyjskie jest w 100% roślinne, więc jest idealne zarówno dla wegan, jak i wegetarian. Nie zawiera żadnych składników pochodzenia zwierzęcego. Czy można używać curry PLANTEON do innych kuchni niż indyjska? Oczywiście! Choć curry kojarzy się głównie z kuchnią indyjską, świetnie sprawdzi się też w daniach fusion, kuchni tajskiej czy nawet w europejskich potrawach, którym chcesz nadać orientalny twist.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Kod producenta	Curry indyjskie 100g
Marka	Planteon
Waga	100
Nazwa handlowa	Curry indyjskie 100g PLANTEON
Waga produktu z opakowaniem 0.11	
Wartość energetyczna	325
Tłuszcz	14
Węglowodany	55.8
Cukry	2.7
Błonnik	53
Białko	14.3
EAN (GTIN)	5902605203518
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne