



KARDAMON W ZIARNACH 100g

Cena	18,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5 903933 622118

Opis produktu

KARDAMON ZIARNA

Masa netto: 100g

Kraj pochodzenia: GWATEMALA

Kardamon ziarno to jedna z najpopularniejszych przypraw kulinarnych, która pochodzi z obszaru Indii, Sri Lanki oraz Malezji. Jego intensywny, ciepły aromat oraz słodkawy smak z nutami cytrusowymi idealnie komponuje się z ciepłymi potrawami, deserami oraz napojami. Dodatek kardamonu do kawy i nalewek pozwala na stworzenie niepowtarzalnego smaku, który z pewnością zadowoli miłośników kawy.

Jednak kardamon to nie tylko przyprawa kulinarna, ale także naturalny środek wspomagający trawienie, poprawiający koncentrację oraz łagodzący stres i napięcie nerwowe. Kardamon znany jest również z właściwości antybakteryjnych i przeciwzapalnych, dzięki czemu może być stosowany jako naturalny środek w walce z przeziębieniami i infekcjami.

W naszym sklepie internetowym oferujemy wysokiej jakości kardamon ziarno, które pochodzi z ekologicznych upraw. Dostępne u nas opakowania pozwalają na dopasowanie ilości przyprawy do potrzeb każdego klienta. Polecamy kardamon do przygotowania aromatycznych potraw, deserów, a także do kawy i nalewek, dzięki czemu można uzyskać wyjątkowy i niepowtarzalny smak.

Dołącz do grona miłośników kardamonu i ciesz się niepowtarzalnym smakiem oraz korzystnymi właściwościami tej wyjątkowej przyprawy.

Zapraszamy do naszego sklepu internetowego, gdzie znajdziesz szeroki wybór przypraw oraz innych naturalnych produktów spożywczych.

Przechowywać w chłodnym, suchym i przewiewnym miejscu.

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać śladowe ilości : orzechy ziemne i inne orzechy

gorczyce, soję, sezam, zboża zawierające gluten,

produkty zawierające dwutlenek siarki, laktozę, jaja, seler

Wszystkie nasze produkty pakowane są w atestowane torebki

z zapięciem strunowym co pozwala na wielokrotne ich otwieranie i

zamykanie bez utraty świeżości, zapachu i smaku.

Produkty posiadają długą datę przydatności do spożycia umieszczona na etykiecie znajdującej się na opakowaniu .

Poradnik przypraw

Jak używać przypraw jednorodnych?

Przyprawy jednorodne to pojedyncze składniki przyprawowe, które pozwalają precyzyjnie dopasować smak do przygotowywanych potraw. Dzięki nim można samodzielnie tworzyć mieszanki przypraw, marynaty oraz doprawiać dania według własnych preferencji.

Zastosowanie przypraw jednorodnych

- Mięsa pieczone, grillowane i smażone
- Zupy i sosy
- Ryby i owoce morza
- Warzywa oraz sałatki
- Domowe marynaty
- Kuchnia polska, orientalna i śródziemnomorska
- Własne mieszanki przyprawowe

-

Dlaczego warto wybierać przyprawy wysokiej jakości?

Świeże przyprawy wyróżniają się intensywnym aromatem, naturalnym kolorem oraz wysoką zawartością olejków eterycznych. Odpowiednie przechowywanie pozwala zachować ich smak i właściwości przez długi czas.

Przechowywanie przypraw

Aby zachować pełnię aromatu, przyprawy należy przechowywać w szczelnie zamkniętych opakowaniach, w suchym i zacienionym miejscu, z dala od źródeł ciepła i wilgoci.

Dlaczego warto?

Dlaczego warto kupować w Przyprawy.pro?

- Ponad 1500 produktów dostępnych od ręki.
- Starannie wyselekcjonowane przyprawy, dodatki spożywcze i akcesoria.
- Produkty dla kuchni domowej i profesjonalnej gastronomii.
- Szybka realizacja zamówień i bezpieczna wysyłka.
- Sprawdzeni producenci oraz wysoka jakość oferowanych produktów.

Dziękujemy za zaufanie i życzymy udanych zakupów w sklepie Przyprawy.pro.