



## Garam Masala

|                  |                                                     |
|------------------|-----------------------------------------------------|
| Cena brutto      | <b>9,20 zł</b>                                      |
| Cena netto       | <b>8,52 zł</b>                                      |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>                                     |
| Czas wysyłki     | <b>48 godzin</b>                                    |
| Numer katalogowy | <b>pm124</b>                                        |
| Teren wysyłki    | <b>Polska</b>                                       |
| Czas dostawy     | <b>2 - 7 dni roboczych</b>                          |
| Opakowanie       | <b>Papier lub doypack</b>                           |
| Pakowanie        | <b>Produkty pakujemy do torebek w dniu wysyłki.</b> |
| BDO              | <b>000061887</b>                                    |

### Opis produktu

Garam Masala to typowa przyprawa kuchni indyjskiej. Tradycyjnie jej składniki przed rozdrobnieniem i zmieszaniem są prażone na suchej patelni, taki proces wyciąga głębszy smak przyprawy. My tego nie zrobiliśmy, ale jeśli tylko chcesz możesz samodzielnie w domu uprażyć swoją przyprawę: na rozgrzaną patelnię wsyp łyżeczkę soli, upraż, następnie dodaj przyprawę i chwilę podgrzewaj. Uważaj, bo przyprawa jest ostra i wdychanie oparów bezpośrednio nad patelnią może prowadzić do podrażnienia śluzówek.

Do czego użyć przyprawę Garam Masala? Sprawdza się w daniach kuchni indyjskiej: zupa dhal, sosy do ryżu i kasz, pilaw, birmani, dania jednogarnkowe z warzywami strączkowymi, dania wegańskie.

W skład przyprawy garam masala wchodzi głównie przyprawy korzenne, ale też ostre papryki i liść laurowy. Nadają one szczególnego charakteru tej mieszance i pikantnego smaku.

Właściwości przyprawy Garam Masala:

- rozgrzewająca
- wzmacnia odporność
- pomaga w walce z wirusami i pasożytami i jest dostępna bez recepty
- bez soli, glutaminianu sody i innych polepszaczy

Składniki: kardamon, kmin rzymski, kolendra ziarno, pieprz czarny, cayenne, cynamon, gałka muszkatołowa, goździki, liść laurowy

Masa netto: podana w polu wyboru

Kraj konfekcjonowania: Polska

Kraj pochodzenia składników: w zależności od dostawy.

Data minimalnej trwałości: podana na opakowaniu produktu

Przechowywanie: w suchym i zacienionym miejscu.

Konfekcjonowanie: NaSypko.pl Maria Duda, 34-650 Tymbark 443.

Informacja o alergenach: Ze względu na konfekcjonowanie innych produktów w naszym zakładzie, produkt może zawierać śladowe ilości: zbóż zawierających gluten, orzeszków ziemnych, innych orzechów, selera, gorczycy, sezamu.

Pamiętaj!

Nasze naturalne mieszanki przypraw nie zawierają soli i chemii: wzmacniaczy smaku, antyzbrylaczy, aromatów, itp, a jedynie naturalnych składników ze sprawdzonego źródła. Dlatego ich smak i zapach jest nieco mocniejszy niż przypraw sklepowych, mogą się też zbrylać i jest to normalne.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Masa netto:** 50g , 100g , 250g , 500g , 1kg

**Opakowanie:** szczelna torebka strunowa