Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 04:23

Link do produktu: https://www.oldfarm.pl/imbir-korzen-szuszony-klacze-1-kg-kawalki-klacza-imbiru-p-493.html



IMBIR KORZEŃ SZUSZONY KŁĄCZE 1 KG KAWAŁKI KŁĄCZA IMBIRU

Cena	**19,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**SPR060**
Kod producenta	**SPR060**
Producent	**ECO FARMA POLSKA SP Z O.O.**

Opis produktu

IMBIR KORZEŃ SZUSZONY KŁĄCZE 1 KG KAWAŁKI IMBIRU

Opakowanie: Torba PP z opisem produktu
kraj pochodzenia: Indonezja
KOD: SPR060
KOD EAN : 5901289445870

Kłącze imbiru jest jedną z bardziej popularnych przypraw w Azji. Wykorzystywany jest w kuchni, do dań wytrawnych jak i słodkich, w kosmetyce, jak i zielarstwie.
Imbir korzeń suszony posiada specyficzny, silnie korzenny aromat z odświeżającą, cytrynową nutą natomiast w smaku jest ostry, cytrusowy.
Imbir to doskonała przyprawa do sosów, flaków zup,a także potraw z krewetek, ryb, mięsnych. Można go dodawać do czerwonej kapusty, wszelkich pikantnych potraw oraz do sosów ziołowych i owocowych. Imbir jest znakomitym dodatkiem do ciast, kompotów, marynat z owoców i warzyw, grzanego wina i piwa.

Przepis na krewetki w maśle

składniki;
Mrożone gotowane krewetki bez pancerzy 12 szt
3-4 zabki czosnku
imbir suszony 2 kawałki
łyżka chilli w płatkach
sól do smaku
masło klarowane 4-5 solidnych łyżek

przygotowanie:
Na patelni rozgrzej masło, następnie dodaj chilli płatki, imbir suszony pocięte kawałki, czosnek pocięty w kostkę, natka pietruszki.
nastepnie dodaj kilkanaście krewetek mrożonych. Chwilkę podrzej i wszystko wymieszaj aby obtoczyć krewetki przyprawami z masłem Po odstawienu z ognia imboir można usunąć z dania. Podawaj z dużą ilością cietej pietruszki.
najlepiej smakuje z bagietką .

Wszystkie nasze przyprawy posiadają pełną dokumentację dopuszczajacą do obrotu w całej UE.

Imbir przechowywać w szczelnie zamknietych pojemnikach zw suchym i zacienionym miejscu