

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 ziołarstwie.

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 ząbki 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.

następnie dodaj kilkanaście krewetek mrożonych. Chwilkę podrzej i wszystko wymieszaj aby obtoczyć krewetki przyprawami z masłem Po odstawieniu z ognia imbir można usunąć z dania. Podawaj z dużą ilością cietej pietruszki.

najlepiej smakuje z bagietką .

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

Imbir przechowywać w szczelnie zamkniętych pojemnikach zw suchym i zacienionym miejscu