Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 00:28

Link do produktu: https://www.oldfarm.pl/imbir-mielony-1-kg-klacze-imbiru-suszone-zmielone-p-494.html



IMBIR MIELONY 1 KG KŁĄCZE IMBIRU SUSZONE ZMIELONE

Cena	**23,59 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**SPR061**
Kod producenta	**SPRKG**
Producent	**ECO FARMA POLSKA SP Z O.O.**

Opis produktu

IMBIR MIELONY 1 KG KŁĄCZE IMBIRU SUSZONE

opakowanie: Torba PP z opisem produktu

kraj pochodzenia: Indonezja

Imbir mielony jest jedną z bardziej popularnych przypraw w Azji. Wykorzystywany jest na wiele różnych sposobów zarówno 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 mielony
łyżka chilli w płatkach
sól do smaku
masło klarowane 4-5 solidnych łyżek

przygotowanie:
Na patelni rozgrzej masło, nastepnie dodaj chili płatki, imbir suszony mielonyi, czosnek posiekany w kostkę, natke 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