

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	<b>23,59 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>SPR061</b>
Kod producenta	<b>SPRKG</b>
Producent	<b>ECO FARMA POLSKA SP Z O.O.</b>

### 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 ząbki czosnku

imbir suszony mielony

łyżka chilli w płatkach

sól do smaku

masło klarowane 4-5 solidnych łyżek

przygotowanie:

Na patelni rozgrzej masło, następnie dodaj chili płatki, imbir suszony mielony, czosnek posiekany w kostkę, natkę 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