Dane aktualne na dzień: 03-11-2026 19:03

Link do produktu: https://www.oldfarm.pl/soczewica-zolta-chana-dal-1-kg-polowki-luskanej-brazowej-soczewicy-p-1183.html



SOCZEWICA ŻÓŁTA CHANA DAL 1 KG POŁÓWKI ŁUSKANEJ BRĄZOWEJ SOCZEWICY

Cena	**9,98 zł**
Cena poprzednia	**~~20,00 zł~~**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**SPR907**
Kod producenta	**SPRKG**
Producent	**ECO FARMA POLSKA SP Z O.O.**

Opis produktu

SOCZEWICA ŻÓŁTA CHANA DAL 1 KG
SPR907

Soczewica (Chana Dal) to łuskana brązowa soczewica podzielona na pół, zachowując matowy żółty kolor i rozjaśnia się, Gotowana. ma świetny smak, jest zarówno słodki i orzechowy, zdecydowanie lepszy niż klasyczna zielona ciecierzyca.

Jest bogata w błonnik. Chana Dal jest doskonałym źródłem białka i niezbędnych aminokwasów, zawiera witaminy z grupy B, witamin A, C, E i K, kwas foliowy i kwas pantotenowy oraz minerały, takie jak potas, magnez, fosfor, żelazo, wapń. ciecierzyca żółta zawiera dużą ilość błonnika pokarmowego, Chana dal produkowany jest przez usunięcie zewnętrznej łuski z brązowej ciecierzycy Chana dal jest najpopularniejszym dal w Indiach, który jest regularnie spożywane. Chana Dhal jest gotowym źródłem białka do diety równowagi zawierającej niewiele lub bez mięsa. Chana dal pikantne curry, chana dal masala, chana dal Tarka, chana dal z lauki to tylko niektóre z bardzo popularnych i pysznych indyjskich potraw z chana dal .

Sposób przygotowania Chana Dal :

1 szklanka chana dal opłucz w zimnej wodzie. Najlepiej namoczyć ją w 4 szklankach wody przez 1 godzinę. Można też gotować bez moczenia. Gotować w wodzie ok 15 minut po namoczeniu lub 20-25 minut bez namaczania, pod koniec gotowania można delikatnie osolić.

Soczewica jest gotowa do podawania z różnymi sosami, z curry, jako dodatek do pierożków itp.

Sposób przechowywania:

soczewicę należy trzymać w zamkniętym pojemniku, w chłodnym miejscu. Należy chronić od światła słonecznego i wilgoci.

Produkt jest zapakowany w doypack ze struną ułatwiającą zamykanie produktu z opisem i datą przydatności do spożycia.