

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/tandori-masala-1-kg-p-321.html>



Tandori Masala 1 Kg

Cena	25,00 zł
Numer katalogowy	321
Kod EAN	05902888001603
Producent	Rafex

Opis produktu

Skład

kolendra, kmin rzymski, pieprz cayenne, imbir, trawa cytrynowa, czosnek, goździki, gałka, papryka słodka.

Charakterystyka

Tandori Masala to bukiet charakterystycznych dla tradycyjnej kuchni indyjskiej przypraw, które zostały zamknięte w specjalnym – szczelnym opakowaniu o pojemności 1 KG. Tytułowa mieszanka zawdzięcza swą nazwę tradycyjnemu – glinianemu naczyniu „Tandori” w którym zgodnie z orientálną sztuką kulinarną piecze się warzywa oraz mięsa. Mieszanka ziół oraz przypraw jest zbalansowanym smakiem z lekką nutą ostrości oraz głębokim aromatem. Na szczególną uwagę zasługuje przede wszystkim szerokie zastosowanie mieszanki.

Zastosowanie

Tandori Masala to doskonały dodatek do różnego rodzaju mięs – przede wszystkim mięsa mielonego i kurczaka. Świetnie sprawdzi się zarówno względem mięs pieczonych, jak i smażonych oraz grillowanych. Może być również rewelacyjnym uzupełnieniem ryb, warzyw, a także sosów na bazie jogurtu.

Ciekawostki

Tandori – nazwa ta pochodzi od słowa Tandyr określającego atamańskie piece opalane drewnem już za czasów starożytności. Cechą charakterystyczną pieca jest jego budowa – piec składa się wyłącznie materiałów naturalnych takich jak stal oraz glina. Warto dodać, iż naturalnym następstwem wypalania tego typu pieca jest jego pękanie.