Dane aktualne na dzień: 25-11-2026 03:40

Link do produktu: https://www.deesis.com.pl/maslo-ghee-1kg-p-10073.html



Masło ghee 1kg

Cena	**88.00 zł**

Opis produktu

Masło nie podnosi poziomu cholesterolu.
Całkowicie naturalne, pozbawione jakichkolwiek dodatków masło klarowane. Doskonałe do smażenia. Ma przyjemny, orzechowy aromat i delikatny smak.

Masło Ghee znajduje zastosowanie w medycynie staroindyjskiej.

Masło klarowane – tłuszcz zwierzęcy wytwarzany przez gotowanie masła na małym ogniu i usuwanie (klarowanie) pojawiających się na jego powierzchni szumowin oraz osadów na dnie. Charakteryzuje je złocista barwa, lekko orzechowy aromat i delikatny posmak podkreślający walory potraw. Ma długi okres przydatności do spożycia i może być przechowywane w temperaturze pokojowej. Cechuje się też wysoką temperaturą dymienia, dzięki czemu jest szczególnie przydatne do głębokiego smażenia i pieczenia, a także do gotowania.

Klarowane masło można podgrzewać do znacznie wyższej temperatury niż zwykłe masło nie obawiając się przypalenia, ponieważ w trakcie klarowania są usuwane domieszki białek, które są odpowiedzialne za stosunkowo niską temperaturę dymienia masła nieoczyszczonego. Punkt dymienia takiego masła czyli temperatura, przy której tłuszcz zaczyna się rozpadać na glicerol i wolne kwasy tłuszczowe przez co traci wszelkie właściwości odżywcze wynosi co najmniej 235°C. Po jego przekroczeniu powstają akroleiny, które wydzielają się w postaci gryzącego dymu . Dzięki temu doskonale nadaje się do smażenia i frytowania.
Masło takie jest delikatniejsze i lepiej podkreśla smak potraw oraz tworzy ładną glazurę na potrawach.

Klarowane masło z powodu niskiej zawartości wody ma znacznie dłuższy okres trwałości niż masło. Okres przechowywania w temperaturze pokojowej wynosi około 9, a w chłodziarce nawet 15 miesięcy. Najlepiej gdy jest zamknięte w szczelnym pojemniku, gdyż spowalnia to proces utleniania.

Sklarowane masło jest prawie czystym tłuszczem i nie zawiera wielu alergenów obecnych w innych produktach mlecznych jak kazeina i laktoza, co czyni je dobrze tolerowanym przez osoby wrażliwe na mleko krowie.
Masło krystalizuje się w temperaturze pokojowej.
W 100 gramach zawiera się 99,5 g tłuszczu , w tym jednonienasycone kwasy tłuszczowe do 29 procent i 4,6 procent wielonienasyconych kwasów tłuszczowych. Reszta składa się z cholesterolu (278 mg), wody (100 mg), rozpuszczalnych w tłuszczach witamin (witamina A 0,93 mg, witamina D 1,6 mikrogramów, witamina E 2,4 mg) i α-karoten (0,53 mg).