

Link do produktu: <https://www.deesis.com.pl/szafran-premium-quality-2g-p-4458.html>



Szafran Premium Quality 2g

Cena

35.00 zł

Opis produktu

Szafran to Roślina przyprawowa: Od wieków też hoduje się szafran uprawny (*Crocus sativus*). Wysuszone znamiona szafranu uprawnego używane są jako przyprawa. Ten żółty proszek jest najdroższą przyprawą na świecie. Na zebranie 1 kg znamion potrzeba 150 tys. kwiatów szafranu uprawnego.

Sztuka kulinarna: Szafran barwi potrawy na żółto. Zbyt duża ilość szafranu sprawia, że potrawa staje się gorzka. Szafran najczęściej stosuje się do przyprawiania ryżu, owoców morza, zup i ciast. Dobrze komponuje się z bazylią i oregano. W Polsce sławne były ongiś tzw. „baby szafranowe”, czyli puszyste ciasta drożdżowe, zabarwione na żółto szafranem.

Niepowtarzalny smak, charakterystyczny aromat, a także doskonałość Indyjskich potraw pochodzą z receptur wytworzonych przed wiekami. Każdy surowiec jest starannie przygotowywany przez wiele godzin, by na końcu mogli się Państwo delektować jakże wyśmienitym smakiem prawdziwej kuchni Indyjskiej. By każdy kęs był dla Państwa uczcą dla podniebienia.

Szafran jest "Królem Indyjskich przypraw". Szafran to przyprawa w formie nitek krokusa lub w proszku. Jest jedyną przyprawą, która jednocześnie nadaje potrawie BARWĘ, AROMAT I SMAK. Znamiona magicznego kwiatu zabarwiają potrawę na jasno-żółty kolor. Powinna być stosowana umiarkowanie ze względu na silne zabarwienie i jakże oryginalny smak.