Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 05:04

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 ucztą 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.