Dane aktualne na dzień: 08-11-2026 15:50

Link do produktu: https://przyprawybezglutenowe.pl/kardamon-ziarno-75g-p-53.html

Kardamon ziarno 75g

Cena	**18,50 zł**
Kod EAN	**5907451201923**
PKWiU	**10.84.23.0**
Kraj pochodzenia	**Produkt bezglutenowy**

Opis produktu

Kraj pochodzenia: Gwatemala

Kardamon ziarno to przyprawa o intensywnym i charakterystycznym smaku, która doskonale komponuje się z wieloma potrawami, zwłaszcza w kuchni azjatyckiej, orientalnej i indyjskiej. Oto kilka potraw, do których można dodać kardamon ziarno:

- **Kawa i herbata**: Kardamon jest często dodawany do kawy i herbaty, zwłaszcza w kuchni arabskiej, aby nadążyć aromatyczny smak napojów.
- **Curry**: Kardamon jest składnikiem wielu mieszanki przyprawowych do curry, nadając im głębi smaku.
- **Dania mięsne**: Możesz dodać kardamon do potraw mięsnych, takich jak kurczak tikka masala, jagnięcina z kardamonem czy kurczak korma.
- **Ryż basmati**: Kardamon jest często używany do przyprawienia ryżu basmati, który jest popularny w kuchni indyjskiej.
- **Dania rybne**: Kardamon może być używany do przyprawienia dań z ryb, takich jak kardamonowy łosoś.
- **Desery**: Kardamon jest doskonałym dodatkiem do deserów, takich jak róże z baklawą, ryzogalo (ryż na mleku) czy ciasta czekoladowe.
- **Sosy do deserów**: Kardamon może być używany do przyprawienia sosów do deserów, zwłaszcza tych z dodatkiem wanilii czy migdałów.
- **Dania ryżowe**: Możesz dodać kardamon do dań na bazie ryżu, takich jak pilaw czy risotto.
- **Zupa krem z dyni**: Kardamon jest często używany w zupach krem z dyni, nadając im ciepłego smaku.
- **Lody i sorbety**: Kardamon jest składnikiem niektórych smaków lodów i sorbetów, zwłaszcza tych o orientalnym charakterze.
- **Napoje mleczne**: Kardamon może być dodawany do napojów mlecznych, takich jak lassi czy smoothie.
- **Kuskus**: Kardamon może być używany do przyprawienia kuskusu, nadając mu aromatyczny smak.
- **Potrawy warzywne**: Możesz dodać kardamon do potraw z warzyw, zwłaszcza tych o orientalnym smaku, takich jak curry warzywne.

Kardamon ziarno to przyprawa o wyrazistym smaku, która dodaje potrawom ciepłego i pikantnego aromatu. Pamiętaj, aby dodawać ją ostrożnie, ponieważ jej smak jest intensywny, a kilka ziaren może znacząco wpłynąć na smak dania.