







RYŻ BASMATI SONNE DARBARI 1KG

CENA: 16,00 PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: PAMIR

KOD EAN: 4250368100485

OPIS PRZEDMIOTU

RYŻ BASMATI SONNE DARBARI 1KG

INDYJSKI RYŻ DŁUGOZIARNISTY.

RYŻ JEST UWAŻANY W INDIACH ZA ŚWIĘTY I JEST SPOŻYWANY KAŻDEGO DNIA. JEST AROMATYCZNY I MOŻNA GO ŁĄCZYĆ NA WIELE SPOSOBÓW, WEGAŃSKI, WEGETARIAŃSKI, ALE TAKŻE Z RYBAMI I MIĘSEM.

RYŻ DŁUGOZIARNISTY JEST JEDNYM Z KLASYKÓW ŚWIATOWYCH ODMIAN RYŻU. PO UGOTOWANIU RYŻ JEST ZIARNISTY, **LUŹNO OPADAJĄCY**, **NIE SKLEJA SIĘ** I JEST IDEALNYM DODATKIEM DO **MIĘSA, RYB LUB WARZYW**.

CIESZYĆ SIĘRYŻ BASMATI JAKO DODATEK DO ULUBIONEGO DANIA.

BIAŁY RYŻ BASMATI MA **DŁUGIE ZIARNA** RYŻU I DELIKATNĄ STRUKTURĘ **BEZ PĘKNIĘĆ**. RYŻ PO UGOTOWANIU MA DELIKATNĄ KONSYSTENCJĘ **BEZ SKLEJANIA SIĘ** I ŁAMANIA.





RYŻ BASMATI NALEŻY RÓWNIEŻ DO RODZINY ODMIAN RYŻU **DŁUGOZIARNISTEGO**. A TO PRAWDZIWY PACHNĄCY RYŻ, KTÓREGO NIE NALEŻY MYLIĆ Z RYŻEM JAŚMINOWYM. **PRAWDZIWY RYŻ BASMATI** W NAJLEPSZEJ JAKOŚCI POCHODZI ALBO Z PAKISTANU, ALBO Z **INDII** - A PONIEWAŻ SAMI **JESTEŚMY MIŁOŚNIKAMI RYŻU**, W NASZYM SKLEPIE INTERNETOWYM MOŻESZ KUPIĆ TYLKO TE ORYGINALNE ODMIANY.

STRUKTURA ZIAREN RYŻU JEST **LUŹNA, ZIARNISTA I MA ORZECHOWY POSMAK**, KTÓRY ŁĄCZY SIĘ Z DELIKATNYM ZAPACHEM. DEGUSTACJA RYŻU BASMATI TO DOZNANIE ZAPACHOWE I SMAKOWE, KTÓREGO SZYBKO NIE ZAPOMNISZ!



- **WYSOKIEJ JAKOŚCI** RYŻ DŁUGOZIARNISTY Z INDII.
- RYŻ **EXTRA DŁUGIE ZIARNO** "SOONE DARBARI" O NATURALNYM SMAKU.
- **ODPOWIEDNIE** DO RÓŻNYCH DAŃ Z RYŻU.
- **UGOTOWANE** JEST CUDOWNIE PYSZNE.
- **IDEALNY** DODATEK DO DAŃ RYBNYCH, MIĘSNYCH I WARZYWNYCH

KORZYŚCI ZDROWOTNE WYNIKAJĄCE Z RYŻU PAMIR DARBARI BASMATI „PARBOILED”

- BOGATSZE ŹRÓDŁO **WĘGLOWODANÓW**
- PODWÓJNA ZAWARTOŚĆ **BŁONNIKA** W PORÓWNANIU DO ZWYKŁEGO RYŻU
- PEŁEN **WITAMIN Z GRUPY B**, TAKICH JAK B5, B6 I **KWAS FOLIOWY**
- MINERAŁY, TAKIE JAK **NIACYNA, TIAMINA** ITP.



Wartości odżywcze w 100 ml	
Energia 1460kj / 349kcal	
Węglowodany ogółem	**78 g**
w tym:	
Cukier	0,3 g
Błonnik	g
Sól	0,02 g
Tłuszcze	**0,9 g**
w tym:	
Tłuszcze nasycone	0,3 g

Informacje o alergenach (*)

Może zawierać: jęczmień i produkty jęczmienne (zboża zawierające gluten). Zboża zawierające gluten i produkty zbożowe zawierające gluten. Produkty z selera i selera.

GOTOWANIE RYŻU KHOUSHE BASMATI

RYŻ DARBARI TO JEDEN Z NAJPOPULARNIEJSZYCH RYŻY BASMATI W EUROPIE, KTÓRY OD WIELU LAT JEST ROZPROWADZANY NA EUROPEJSKICH RYNKACH WSCHODNICH.

RYŻ DARBARI NAZYWANY JEST **DŁUGO GOTUJĄCYM SIĘ RYŻEM**, OZNACZA TO IŻ ZIARNA RYŻY SĄ WYSTARCZAJĄCO MOCNY, ABY GOTOWAĆ JE PRZEZ KILKA MINUT DŁUŻEJ NIŻ JEST TO KONIECZNE. JEŚLI TO ZROBISZ, NIE MA PROBLEMU Z KWESTIĄ JAKOŚCI. DZIĘKI TEMU MOŻESZ MIEĆ PEWNOŚĆ, ŻE **PROCES GOTOWANIA** BĘDZIE ŁATWIEJSZY PRZY ZACHOWANIU STAŁEJ JAKOŚCI PODCZAS SERWOWANIA.





PEWNIE SIĘ ZASTANAWIACZ, CO TO JEST RYŻ PARZONY?

„GOTOWANIE NA PARZE” OZNACZA WSTĘPNIE UGOTOWANE SŁOWNIE, DODANIE PRODUKTU SPOŻYWCZEGO DO WRZĄCEJ WODY NA KRÓTKI CZAS I WYJĘCIE GO, GDY ZACZNIE MIĘKNĄĆ. JEDNAK SYTUACJA WYGLĄDA INACZEJ W PRZYPADKU RYŻU. **RYŻ PARZONY TO PROCES MOCZENIA, GOTOWANIA NA PARZE I SUSZENIA ZIAREN RYŻU.** PROCES TEN ODBYWA SIĘ PO ZBIORZE KĘPY RYŻU, ABY UPROŚCIĆ PROCES EKSTRAKCJI ZIARNA RYŻU Z ROŚLIN, JEDNOCZEŚNIE POPRAWIAJĄC WŁAŚCIWOŚCI ODŻYWCZE RYŻU. RYŻ PARBOILED JEST BOGATSZY NIŻ ZWYKŁE ZIARNA RYŻU BIAŁEGO, PODCZAS GDY **DARBARI** STAJE SIĘ LEKKO BRĄZOWY PODCZAS PROCESU GOTOWANIA.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA RYŻU:

RYŻ DOKŁADNIE UMYJ I NAMOCZ W CIEPŁEJ WODZIE PRZEZ OKOŁO 15 MINUT. ODCEDŹ, A NASTĘPNIE ZAGOTUJ W RONDELKU 1 SZKLANKĘ RYŻU Z 2 SZKLANKAMI WODY. DUSIĆ W ZAMKNIĘTYM RONDLU W NISKIEJ TEMPERATURZE. PO 9-10 MINUTACH ZDEJMIJ RONDELEK Z KUCHENKI I POZOSTAW RYŻ NA KOLEJNE 5 MINUT.

DOSKONALE KOMPONUJE SIĘ Z SZAFRANE (DOSTĘPNY W NASZYM SKLEPIE) ORAZ INNYMI DODATKAMI.

DOŚWIADCZ KULINARNEJ RÓŻNORODNOŚCI I WYPRÓBUJ RYŻ DARBARI BASMATI Z DOSKONAŁYMI ORIENTALNYMI DANIAMI, TAKIMI JAKCHELOKABAB, GHORME SABZI, PILAU LUB PYSZNE PATELNIE RYŻOWE. **DO DAŃ MIĘSNYCH LUB WEGETARIAŃSKICH** ZE ŚWIEŻYMI WARZYWAMI.

CIESZYĆ SIĘ RYŻEM BASMATI JAKO DODATEK DO ULUBIONEGO DANIA.



DOSKONALE UGOTOWANY RYŻ - NASZA SUGESTIA DLA JESZCZE WIĘKSZEJ PRZYJEMNOŚCI

PRZYJACIELE **KUCHNI PERSKIEJ** CZY ORIENTALNEJ NIE GOTUJĄ RYŻU W TORBIE DO GOTOWANIA. NASZE ODMIANY RYŻU SĄ RÓWNIEŻ DOSTĘPNE W RÓŻNYCH WIELKOŚCIACH OD 500 G DO 10 KG JAKO RYŻ LUZEM.

TRADYCYJNIE ORIENTALNY STYL GOTOWANIA PREFERUJE METODĘ NAMACZANIA PODCZAS PRZYGOTOWYWANIA POTRAW Z RYŻU. W TYM CELU PORCJOWANĄ ILOŚĆ RYŻU (1 SZKLANKA RYŻU NA 2 OSOBY) MYJE SIĘ WCZEŚNIEJ DWUKROTNIE. NASTĘPNIE RYŻ MOCZY SIĘ 1,5 SZKLANKI WODY I SZCZYPTĄ SOLI NA OKOŁO 10 MINUT. DOPIERO WTEDY RYŻ GOTUJE SIĘ W TAKIEJ SAMEJ ILOŚCI WODY.



WAGA: 1 KG

SKŁAD: 100 % RYŻ

POCHODZENIE PRODUKTU: INDIE

MARKA: SONNE

WYMIARY: 220 × 120 × 55 MM

OPAKOWANIE: WORECZEK PLASTIKOWY

DOSTĘPNE: 500G, 1KG, 5KG

BIAŁY RYŻ BASMATI MA DŁUGIE ZIARNA RYŻU I DELIKATNĄ STRUKTURĘ BEZ PĘKNIĘĆ. RYŻ PO UGOTOWANIU MA DELIKATNĄKONSYSTENCJĘ BEZ SKLEJANIA SIĘ I ŁAMANIA.



INFORMACJE O ALERGENACH (*)

MOŻE ZAWIERAĆ: JĘCZMIEŃ I PRODUKTY JĘCZMIENNE (ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN). ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN I PRODUKTY ZBOŻOWE ZAWIERAJĄCE GLUTEN. PRODUKTY Z SELERA I SELERA.