

RYŻ BASMATI KHOSHE DARBARI 1KG

CENA: **16,00** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: PAMIR

KOD EAN: 4250368100119



OPIS PRZEDMIOTU

RYŻ BASMATI KHOSHE 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, **LUŻNO OPADAJĄCY** I JEST IDEALNYM DODATKIEM DO **MIĘSA, RYB LUB WARZYW**.

CIESZYĆ SIĘ RYŻ 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 LUŻNA, 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.
- **BARDZO DŁUGIE ZIARNO**, JEŚLI RYŻ NAMOCZYSZ W OSOŁONEJ WODZIE 1-2 GODZINY WCZEŚNIEJ.
- **PYSZNE LUŻNE ZIARNO DO WSZECHESTRONNEGO ZASTOSOWANIA**
- **MASZ MAŁO CZASU**, DO GOTOWANIA MOŻESZ RÓWNIEŻ UŻYĆ URZĄDZENIA DO GOTOWANIA RYŻU.
- **IDEALNE** DO KAŻDEGO RODZAJU POTRAW, CZY TO RYBNYCH, MIĘSNYCH CZY WEGETARIAŃSKICH.

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 KHOSHE 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 PRZESZ 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.



PEWNI 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 MIĘKNAĆ. 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.

DOSKONAŁE KOMONUJE SIĘ Z SZAFRANE (DOSTĘPNY W NASZYM SKLEPIE) ORAZ INNYMI DODATKAMI.

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

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

TYP: DŁUGOZIARNISTY

POCHODZENIE PRODUKTU: INDIE

MARKA: KHOUSHE

DOSTĘPNE: 500G, 1KG, 5KG

WYMIARY: 220 × 120 × 55 MM

OPAKOWANIE: WORECZEK PLASTIKOWY

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



INFORMACJE O ALERGENACH (*)

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