

RYŻ BASMATI SONNE DARBARI 5KG

CENA: **70,00** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: PAMIR

KOD EAN: 4250368102199



OPIS PRZEDMIOTU

RYŻ BASMATI SONNE DARBARI 5KG

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, NIE SKLEJA SIĘ** I JEST IDEALNYM DODATKIEM DO **MIĘSA, RYB LUB WARZYW**.

CIESZYĆ SIĘ RYŻ BASMATI JAKO DODATEK DO ULUBIONEGO DANIA.

BIĄŁY 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.
- 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.



PEWNIENIE SIĘ ZASTANAWIAJĄC, CO TO JEST RYŻ PARZONY?

„**GOTOWANIE NA PARZE**” OZNACZA WSTĘPNIE UGOTOWANIE 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 EKSTRAKCYJNY 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 RONDLEKU 1 SZKŁANKĘ RYŻU Z 2 SZKŁANKAMI WODY. DUSIĆ W ZAMKNIĘTYM RONDLU W NISKIEJ TEMPERATURZE. PO 9-10 MINUTACH ZDEJMIJ RONDLEK 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 JAK CHELOKABAB, GHORME SABZI, PILAU LUB PYSZNE PATELNIĘ 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 SZKŁANKA RYŻU NA 2 OSOBY) MYJE SIĘ WCZEŚNIEJ DWUKROTNIE. NASTĘPNIE RYŻ MOCZY SIĘ 1,5 SZKŁANKI WODY I SZCZYPĄ SOLI NA OKOŁO 10 MINUT. DOPIERO WTEDY RYŻ GOTUJE SIĘ W TAKIEJ SAMEJ ILOŚCI WODY.



WAGA: 5 KG

SKŁAD: 100 % RYŻ

POCHODZENIE PRODUKTU: INDIE

MARKA: SONNE

WYMIARY: 370 × 220 × 110 MM

OPAKOWANIE: WORECZEK PLASTIKOWY

DOSTĘPNE: 500G, 1KG, 5KG

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