



RYŻ BASMATI SUPER KERNEL PAKISTAŃSKI 5KG

STARA CENA: PLN

PROMOCJA: **68,00** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: ASIAN FOODS

OPIS PRZEDMIOTU

RYŻ BASMATI SUPER KERNEL PAKISTAŃSKI 5KG



PAKISTAN SUPER KERNEL BASMATI RICE TO NOWA I WYDŁUŻONA KLASA RYŻU BASMATI. UOSABIA WSZYSTKIE ATRYBUTY BASMATI, TAKIE JAK PERŁOWA **BIEL**, **MAKSYMALNA DŁUGOŚĆ ZIARNA**, **GŁADKA TEKSTURA** I **JĘDRNOŚĆ**.

PRZEDMIOTEM OFERTY JEST RYŻ BASMATI SUPER

KERNEL - PAKOWANY 5 X 1KG.

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 INDI - 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!





JAKI JEST NAJLEPSZY RYŻ BASMATI W PAKISTANIE?

RYŻ BASMATI W PAKISTANIE ZASPOKAJA KUSZĄCE RECEPTORY SMAKOWE. NAJWYŻSZEJ KLASY, NAJLEPSZY RYŻ BASMATI W PK, KTÓRY JEST TAK BOGATY W SMAK, AROMAT I KONSYSTENCJĘ, ŻE PRZENIESIE CIĘ W MOMENT ABSOLUTNEJ PASJI DO KULTURY BASMATI.

BIAŁY RYŻ BASMATI MA DŁUGIE ZIARNA RYŻU I DELIKATNĄ STRUKTURĘ BEZ PĘKNIĘĆ. RYŻ PO UGOTOWANIU MA DELIKATNĄ KONSYSTENCJĘ BEZ SKLEJANIA SIĘ I ŁAMANIA. **JEGO SUROWE ZIARNO MA 8,40 MM, A PO UGOTOWANIU PRZEKRACZA 20 MM.**

JEST UWAŻANY ZA UOSOBNIENIE BASMATI. WYDŁUŻENIE PERŁOWO BIAŁYCH, GŁADKICH, TEKSTUROWANYCH ZIAREN W POŁĄCZENIU Z TYPOWYM SŁODKIM AROMATEM TO NAJBARDZIEJ ROZKOSZNE DOZNANIA SMAKOWE.

ΜΙΑ ΜΑΤΙ ΡΥΖΙ ΚΑΡΑΜΑ
A-1[®]
PAKISTANI

SUPER KERNEL

BASMATI
RICE

**SORTEX
CLEANED**



ΟΔΗΓΙΕΣ

ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1. Μοιλάστε το ρύζι σε νερό για 15-20 λεπτά.
2. Χρησιμοποιήστε 2 κύπελα νερό για 1 κύπελο ρύζι, που θα το φέρετε σε σημείο βρασμού σε μια μεγάλη κατσαρόλα.
3. Στραγγίστε και ξεπλύνετε με νερό. Προσθέστε το ρύζι στο βραστό νερό και βράστε για 5 λεπτά, καλύψτε και χαμηλώστε την φωτιά για να σιγοβράσει για άλλα 5 λεπτά.

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Μετρήστε ίδια ποσότητα ρύζι και κρύο νερό και τοποθετήστε σε ένα βαθύ μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων. Καλύψτε με μεμβράνη. Μαγειρεύετε στο υψηλό πρόγραμμα για 6 λεπτά. Για καλύτερα αποτελέσματα, συστήνουμε να μαγειρεύετε μέχρι 300gr. ρύζι την φορά.

Best Befor End Aug. 2024

R.R.NO. 2-1-91-1008



ŁATWY DO PRZYZRĄDZENIA, O PUSZYSTEJ KONSYSTENCJI, BOGATYCH SKŁADNIKACH ODŻYWCZYCH I WSPANIAŁYM AROMACIE,

BANNO EXTRA LONG TRADITIONAL BASMATI RICE JEST DOSTARCZANY W RÓŻNYCH WIEKOŚCIACH OPAKOWAŃ, ABY ZASPOKOIĆ RÓŻNORODNE POTRZEBY KLIENTÓW.

TEN RYŻ DOPASUJE SIĘ DO TWOJEGO GUSTU I KIESZENI, DZIĘKI CZEMU JEST SZEROKO POSZUKIWANY NA RYNKU

FAKTY O RYŻU

- RYŻ BASMATI MA NISKĄ ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU I WYSOKĄ ZAWARTOŚĆ WĘGLOWODANÓW.
- PONIEWAŻ JEST LEKKOSTRAWNY, DOSTARCZA PRZECIWUTLENIACZE DO MIĘŚNI I INNYCH CZĘŚCI CIAŁA.
- ZAWIERA RÓWNIEŻ WAŻNE AMINOKWASY, KTÓRE WSPOMAGAJĄ WZROST I ROZWÓJ MIĘŚNI. RYŻ BASMATI TO JEDNO Z NIEWIELU ZBÓŻ, KTÓRE ŚMIAŁO MOŻNA UZNAĆ ZA BEZGLUTENOWE.
- RZADKO WIĄŻE SIĘ TO Z PROBLEMAMI TRAWIENNYMI LUB REAKCJAMI NIEPOŻĄDANYMI.
- PURE BASMATI ZAWIERA NISKI DO ŚREDNIEGO GI (INDEKS GLIKEMICZNY) WĘGLOWODANÓW, CO ZMNIJSZA RYZYKO CUKRZYCY U DOROSŁYCH.



KORZYŚCI ZDROWOTNE WYNIKAJĄCE Z RYŻU SUPER BASMATI

- 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.

ΜΙΑ ΜΑΤΙ ΡΥΖΙ ΚΑΡΑΜΑ
A-1[®]
PAKISTANI

SUPER KERNEL

BASMATI
RICE



ΟΔΗΓΙΕΣ

ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1. Μοιλάστε το ρύζι σε νερό για 15-20 λεπτά.
2. Χρησιμοποιήστε 2 κύπελα νερό για 1 κύπελο ρύζι, που θα το φέρετε σε σημείο βρασμού σε μια μεγάλη κατσαρόλα.
3. Στραγγίξτε και ξεπλύνετε με νερό. Προσθέστε το ρύζι στο βραστό νερό και βράστε για 5 λεπτά, καλύψτε και χαμηλώστε την φωτιά για να σιγοβράσει για άλλα 5 λεπτά.

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Μετρήστε ίδια ποσότητα ρύζι και κρύο νερό και τοποθετήστε σε ένα βαθύ μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων. Καλύψτε με μεμβράνη. Μαγειρεύετε στο υψηλό πρόγραμμα για 6 λεπτά. Για καλύτερα αποτελέσματα, συστήνουμε να μαγειρεύετε μέχρι 300gr. ρύζι την φορά.

Best Befor End Aug. 2024

R.R.NO. 2-1-91-1008



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.

WŁAŚCIWOŚCI:

WAGA: 5 KG

SKŁAD: 100% RYŻ BASMATI

TYP: DŁUGOZIARNISTY, BASMATI

POCHODZENIE PRODUKTU: INDIE

MARKA: ASIAN FOODS

DOSTĘPNE: 1KG, 5KG

OPAKOWANIE: TOREBKI PLASTIKOWE 5X1KG

WYPRODUKOWANO W PAKISTANIE



ZIARNA RYŻU BASMATI SĄ NIEZWYKLE DŁUGIE I WĄSKIE. CO CIEKAWE, PROCES GOTOWANIA SPRAWIA, ŻE SĄ JESZCZE SZCZUPLEJSZE. JEGO DELIKATNY POSMAK DOSKONAŁE WSPÓŁGRA Z PIKANTNYMI PRZYPRAWAMI, DLATEGO TAK CZĘŚTO WYKORZYSTYWANY JEST W KUCHNI PAKISTAŃSKIEJ.

