

MAKARON ASHI Z IRANU NC 500G

CENA: **13,50** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

KOD EAN: 6260333800201



OPIS PRZEDMIOTU

SUSZONY MAKARON ASHI Z IRANU NC - OPAKOWANIE ZAWIERA 500G

MAKARON ASHI JEST DOSTĘPNY WE WSZYSTKICH DUŻYCH I MAŁYCH SKLEPACH W RÓŻNYCH MIASTACH IRANU I MOŻESZ ZOBACZYĆ ICH RÓŻNE PRZYKŁADY. ZUPA Z MAKARONEM TO JEDNA Z NAJSMACZNIEJSZYCH IRAŃSKICH POTRAW, PRZYGOTOWYWANA NA RÓŻNE SPOSOBY OD CZASÓW STAROŻYTNYCH. ZUPA Z MAKARONEM MA RÓŻNE PRZEPISY KULINARNE W RÓŻNYCH CZĘŚCIACH KRAJU. TE KLUSKI MAJĄ RÓWNIEŻ ŁATWĄ METODĘ GOTOWANIA, KTÓRĄ MOŻESZ PRZYGOTOWAĆ W JAK NAJKRÓTSZYM CZASIE I MIEJSCU.





MAKARON NITKI ANSHI ASHI JEST JEDNYM Z BARDZIEJ ODŻYWCZYCH MAKARONÓW ASHI, KTÓRE NIE ZAWIERAJĄ KWASÓW TŁUSZCZOWYCH. **KUPUJĄC TEN MAKARON, NIE MUSISZ SIĘ JUŻ MARTWIĆ O SWOJE ZDROWIE.**

CIESZ SIĘ POSIŁKIEM DZIĘKI ŁATWEMU GOTOWANIU.

WAGA: 500 G

SKŁADNIKI: MAKA, SÓL, WODA

POCHODZENIE PRODUKTU: IRAN

MARKA: NC

SKŁAD: MAKA PSZENNA (60%), SÓL (5%), GLUTEN (2,5%), KWAS SORBINOWY (0,001%), WODA (32,999%)

W FIRMIE PRODUKUJĄCEJ MAKARON WYTWARZANE SĄ PRODUKTY ZAWIERAJĄCE: GLUTEN, MAKA SOJOWA, MAKA ORZECHOWA, KWAS ASKORBINOWY I LECYTyna, KTÓRE MOGĄ ZNAJDOWAĆ SIĘ W PRODUKCIE W ŚLADOWYCH ILOŚCIACH.

WARTOŚCI ODŻYWCZE W 100G

- WARTOŚĆ ENERGETYCZNA (KCAL): 338
- TŁUSZCZ: 1,7
- GTŁUSZCZOWE NASYCONY: 0G
- WĘGLOWODANY: 78,3G
- CUKIER: 5,2G
- BIAŁKO: 12G
- SÓL: 4G





RODZAJE NITEK

WŚRÓD WYROBÓW WYTWARZANYCH Z MĄKI PSZENNEJ ZNAJDUJĄ SIĘ RÓŻNE RODZAJE MAKARONÓW, KTÓRE TRADYCYJNIE SĄ PRODUKOWANE W IRANIE W MAŁYCH FABRYKACH I PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM I NALEŻĄ DO GRUPY PRODUKTÓW ZBOŻOWYCH POD WZGLĘDEM WARTOŚCI ODŻYWCZYCH.

ZE WZGLĘDU NA RÓŻNORODNOŚĆ ZASTOSOWAŃ, ZAPEWNIENIE POŻĄDANEJ JAKOŚCI PRODUKTU I JEGO ZDROWIA ODGRYWA WAŻNĄ ROLĘ W ZAPEWNIENIU LUDZKIEGO ZDROWIA.

- **MAKARON TYPU ASHI:** JEST TO PRODUKT WYTWARZANY PRZEZ ZMIESZANIE MĄKI PSZENNEJ, WODY I SOLI PO RÓŻNYCH ETAPACH PRZETWARZANIA, A NASTĘPNIE SUSZONY.
- **MAKARON TYPU SZNUREK:** JEST TO PRODUKT, KTÓRY JEST MIESZANY ZE ZWYKŁEJ MĄKI PSZENNEJ, WODY I SOLI LUB BEZ SOLI PO RÓŻNYCH ETAPACH PRZETWARZANIA PRZEZ MASZYNĘ W POSTACI CIEŃSZYCH NITEK NIŻ SZNUREK, A NASTĘPNIE SUSZONY I PRAŻONY.

NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE SÓL JEST DODAWANA W CELU POPRAWY TEKSTURY, ELASTYCZNOŚCI CIASTA I JEGO PRZYZEPNOŚCI.

PRODUKCJA

CIASTO MAKARONU UGNIATA SIĘ Z MĄKI PSZENNEJ WRAZ Z RAFINOWANĄ SOLĄ W LETNIEJ WODZIE, ABY UZYSKAŁO POŻĄDANY KSZTAŁT, A NA KONIEC MOŻNA JE POKROIĆ NA RÓŻNE KAWAŁKI.

JAK WIADOMO, ISTNIEJĄ RÓŻNE SPOSOBY PRZYGOTOWYWANIA RÓŻNYCH RODZAJÓW PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH, KTÓRE ZAPEWNIAJĄ BEZPIECZEŃSTWO ZDROWOTNEJ ŻYWNOŚCI DLA TYCH PRODUKTÓW.

NC COMPANY JEST JEDNĄ Z TYCH FIRM, KTÓRA KONTROLUJĄC SWOJĄ LINIĘ PRODUKCYJNĄ, PRODUKUJE POŁA O PEŁNYM STANDARDZIE ZAAKCEPTOWANYM PRZEZ **MINISTERSTWO ZDROWIA I ŻYWNOŚCI**. DLATEGO KUPUJĄC RÓŻNE PRODUKTY TEJ FIRMY, MOŻESZ BYĆ PEWIEN NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI.





SPOSÓB UŻYCIA:

DODAJ ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA DO GOTOWANYCH I WRZĄCYCH SKŁADNIKÓW ZUPY, W RAZIE POTRZEBY ROZPUŚĆ 2 ŁYŻKI MAKI W PÓŁ SZKLANKI LETNIEJ WODY I DODAJ DO ZUPY. PO OKOŁO 10 MINUTACH JEST GOTOWY DO PODANIA.





ASH RESHTEH, NAJPOPULARNIEJSZA ZUPA PERSKA...

GRUPA NC JEST PRODUCENTEM **ASH RESHTEH NOODLE**, KTÓRY JEST UŻYWANY DO PRZYGOTOWANIA **ASH RESHTEH** LUB LEPIEJ POWIEDZIEĆ, PERSKIEJ ZUPY Z MAKARONEM, KTÓRA JEST MIESZANKĄ RÓŻNYCH RODZAJÓW WARZYW, MAKARONU I ROŚLIN STRĄCZKOWYCH. TO ZDECYDOWANIE NAJPOPULARNIEJSZE RODZAJE **ZUP W IRANIE**. MIESZANKA WARZYW SKŁADAJĄCA SIĘ Z PIETRUSZKI, PORA, SZPINAKU, KOLENDRY I KOPERKU. TRADYCYJNA PERSKA ZUPA Z MAKARONEM JEST BARDZO WYJĄTKOWA I ZNANA WŚRÓD OBCOKRAJOWCÓW, KTÓRZY PODRÓŻOWALI DO IRANU. SZEROKA GAMA PERSKICH TRADYCYJNYCH POTRAW MOŻE ZAOFEROWAĆ WYSOKĄ WARTOŚĆ ODŻYWCZĄ I WYSOKI POZIOM ZDROWIA ŻYWNOSTCI.

CHOCIAŻ **IRAŃSKI KEBAB** I DANIA Z GRILLA SĄ BARDZO ZNANE, **ASH RESHTEH** ZE SPECJALNYMI RODZAJAMI WARZYW, ROŚLIN STRĄCZKOWYCH, SMAŻONYM CZOSNKIEM I SUSZONĄ MIĘTĄ ORAZ KASHK (PERSKI SPECJALNY ZUPOWY SOS) BYŁOBY PRZYJEMNYM DOŚWIADCZENIEM, SZCZEGÓLNIIE W ZIMNY WIECZÓR.



JAK UGOTOWAĆ PERSKĄ ZUPĘ Z MAKARONEM, ASH RESHTEH NA WIECZÓR

PRZEPIS, SKŁADNIKI I CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z GOTOWANIEM TRADYCYJNEGO PERSKIEGO GULASZU SABZI POŁO SĄ NASTĘPUJĄCE:

ROŚLINY STRĄCZKOWE: CZERWONA FASOLA, CIECIERZYCA, SOCZEWICA (WSZYSTKIE NAMOCZONE WCZEŚNIEJ PRZEZ NOC), 1 PACZKA SUSZONYCH WARZEW SABZI (NAMOCZONA 1 GODZINA), 300 G SUSZONEGO MAKARONU ASHI, SÓL I PIEPRZ DO SMAKU.

DO DEKORACJI: DUŻA CEBULA (CIENKO POKROJONA), 5 ZĄBKÓW POSIEKANEGO CZOSNKU, 2 ŁYŻKI SUSZONEJ MIĘTY, 1/2 ŁYŻECZKI KURKUMY, **OLIWA Z OLIVEK (REKOMENDUJEMY OLIVY SERCEOLIWY)**, 1 SZKLANKA KASHK (SOS Z ZUPY PERSKIEJ - MOŻNA POMINAĆ), 0,125 G SZAFRANU

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

WŁÓŻ ROŚLINY STRĄCZKOWE DO DUŻEGO GARNKA, DODAJ 8 SZKŁANEK WODY, DOPROWADŹ DO WRZENIA NA ŚREDNIM OGNIU. NASTĘPNIE PRZYKRYJ POKRYWKĘ I GOTUJ PRZEZ 2 GODZINY, AŻ FASOLA BĘDZIE TWARDA. DODAJ NAMOCZONY SABZI ASH RESHTEH (SUSZONE WARZYWA), SUSZONY MAKARON ASHI, SÓL I PIEPRZ. DOBRZE WYMIESZAJ, PRZYKRYJ I GOTUJ PRZEZ KOLEJNE 30-40 MINUT NA ŚREDNIM OGNIU.

DO OZDABIANIA, NA ŚREDNIEJ PATELNI ROZGRZEJ 3-4 ŁYŻKI OLIWY Z OLIVEK (**REKOMENDUJEMY OLIWY SERCEOLIWY**) NA ŚREDNIM OGNIU. WŁÓŻ POKROJONĄ CEBULĘ I GOTUJ, AŻ BĘDZIE ŻŁOTA. DODAJ CZOSNEK I KURKUMĘ W PROSZKU, SMAŻ PRZEZ KOLEJNE 3-5 MINUT. DODAJ SUSZONĄ MIĘTĘ I SMAŻ PRZEZ 2-3 MINUTY.

WRESZCIE NADSZEDŁ CZAS, ABY PODAĆ JESIENNĄ ZUPĘ DO MISKI I UDEKOROWAĆ SMAŻONĄ MIESZANKĄ I KASHK. WRESZCIE, MOŻESZ CIESZYĆ SIĘ SVOJIM **ASHE RESHETEH** I CIESZYĆ SIĘ CZASEM SPĘDZONYM Z RODZINĄ PRAWDOPODOBNIIE WIECZOREM.

