



RYŻ BASMATI STEAM MANZOOR 5KG

CENA: **72,00** PLN

CZAS WYSYŁKI: NATYCHMIAST

PRODUCENT: MANZOOR

KOD EAN: 746160111711



OPIS PRZEDMIOTU

RYŻ BASMATI STEAM MANZOOR 5KG



WYJĄTKOWY RYŻ BASMATI POCHODZĄCY Z PLATANCJI PAKISTAŃSKICH O NIESAMOWITYM ZAPACU I

AROMACIE.

ZAWIERA WSZYSTKIE ATRYBUTY RYŻU BASMATI, TAKIE JAK PERŁOWA BIEL, WYJĄTKOWO DŁUGIE ZIARNA, GŁADKA KONSYSTENCJA I JĘDRNOŚĆ. WYDŁUŻENIE ZIARNA JEST NAJBARDZIEJ WIDOCZNE PO UGOTOWANIU.

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!



RIS · RIJST · RIS · RIZ · Μπασμάτι Ρύζι





MANZOOR RYŻ BASMATI, JEDEN Z NAJLEPSZYCH NATURALNYCH PRODUKTÓW, CZERPIE SWÓJ NIEPOWTARZALNY AROMAT I SMAK ZE SPECJALNYCH WARUNKÓW GLEBOWYCH I KLIMATYCZNYCH WYSTĘPUJĄCYCH TYLKO W **PAKISTAŃSKIM** KLIMACIE.

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.





ŁATWY DO PRZYZRĄDZENIA, O PUSZYTEJ 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 ŚWIATOWYM.

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

A-1[®] MANZOOR Food Products

ارز بسمتي BASMATI RICE

COOKING INSTRUCTIONS:

Traditional Method:

Soak rice in water (room temperature) for 120 minutes or so. Drain out the water from soaked rice and pour the rice in boiling water. For 1 cup of rice take 4 cups of water. Add salt to your taste. Boil the rice in full flame for 8 - 10 minutes. Drain out hot water from the rice when rice kernels are just tender. Turn the flame on low and cover the utensil with lid. Wait till the remaining water evaporates (in 2 - 4 minutes approximately). Enjoy your delicious meals with Basmati Rice.

Rice Cooker Method:

For one cup of rice add 2 cups of water (adjust the amount to suit your preference). Switch on the cooker; let it cook until the rice cooker turn off by itself. Do not lift lid or stir rice during cooking time to preserve the fragrance. Before serving keep the cooker switch on for 10 minutes.

Método de la olla arrocera:

Remoje el arroz en agua (temperatura ambiente) durante aproximadamente 120 minutos. Drene el agua del arroz remojado y vierta el arroz en agua hirviendo. Para 1 taza de arroz tome 4 tazas de agua. Agregue sal a su gusto. Hervir el arroz a fuego completo durante 8-10 minutos. Drene el agua caliente del arroz cuando los granos de arroz estén tiernos. Ponga la llama a baja temperatura y cubra el utensilio con tapa. Espere hasta que el agua restante se evapore (en 2 a 4 minutos aproximadamente). Disfrute de sus deliciosas comidas con Basmati Rice.

ΡΥΖΙ ΜΠΑΣΜΑΤΙ 1121 STEAM
ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΕ ΔΡΟΣΕΡΟ ΚΑΙ ΞΗΡΟ ΜΕΡΟΣ
ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ
ΒΛ ΕΠΙ ΣΥΣΤΑΣΙΑΣ. ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: 5KG
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ: ΠΑΚΙΣΤΑΝ
ΕΙΣΑΓΩΓΗ-ΔΙΑΤΟΜΗ: ΑΝ. ΚΟΚΟΡΑΚΗ
ΠΑΡΙΣΚΕΥΣΗ: Τ.Κ. 182 33 ΑΓ. Ι. ΡΕΝΤΗΣ

Processed and Packed by:
MANDHOOR FOOD INDUSTRIES (L.L.C)
P.O. Box: 24561, Sharjah - U.A.E
Tel: +97142295001, Fax: +97142295852
Email: shafiqmanzooris@gmail.com

انتاج و تعبئة
مطور للاستشارات الغذائية ذ.م.م.
الشارقة - دولة الإمارات العربية المتحدة
ت. ٩٧١٤٢٢٩٥٠٠١ - ف. ٩٧١٤٢٢٩٥٨٥٢

الطرق التقليدية:

يُنقع الأرز في الماء لمدة ١٢٠ دقيقة (درجة حرارة الغرفة) يشطف الماء بعد ذلك ثم يوضع الأرز في الماء المغلي. لكل كوب من الأرز تستخدم أربعة أكواب في الماء. ملح حسب الرغبة. يستمر الطبخ من ٨-١٠ دقائق يصفى الأرز من الماء الزائد. يصفى حسب الطماخ و يغطى قدر الأرز بالغطاء. في ٢-٤ دقائق يصفى الماء الزائد. الأرز يصبح جاهزاً.

الطبخ بقدر الضغط:

لكل كوب من الأرز نصف كوبان من الماء حسب الكمية المناسبة مع الماء طبقاً لذلك. اشغل الطماخ وضع كل شيء في قدر الضغط واشغل الطماخ. تركه حتى يطبخ الأرز. لا تفتح غطاء قدر الضغط خلال عمله الطبخ. حفاظاً على نكهة الأرز. قبل تقديم الأرز اتركه لمدة دقائق ثم قلعة.

Méthode traditionnelle:

Trempez le riz dans l'eau a la (température ambiante) pour 120 minutes environ. Renversez l'eau et versez le riz mouillé dans l'eau bouillante. Pour une tasse de riz, prenez 4 tasses de l'eau. Ajoutez le sel selon votre choix. Faites le riz bouilli a flamme entiere pendant 8-10 minutes. Reversez l'eau chaude quand le riz est un peu tendre. Baissez la flamme, et mettez le couvercle sur la casserole. Attendez que l'eau restante se vaporise (en 2-4 minutes environ). Amusez-vous des repas délicieux avec le Basmati riz.

NUTRITION Facts

القيمة الغذائية

Serving Size 1 cup (100gm) Uncooked

حجم الحصة 1 كأس (100 غرام) غير مطبوخ

	149	311
Calories		
Total Fat	0.3 gm	0.3 غرام
Saturated Fat	0.9 gm	0.9 غرام
Trans Fat	0 gm	0 غرام
Total carbohydrate	78 gm	78 غرام
Dietary Fibre	2.38 gm	2.38 غرام
Sugar	0 gm	0 غرام
Protein	8.58 gm	8.58 غرام
Sodium	26.6 gm	26.6 غرام
Vitamin A	0 mg	0 ملي غرام
Calcium	8.8 mg	8.8 ملي غرام
Iron	0.34mg	0.34 ملي غرام



KORZYŚCI ZDROWOTNE WYNIKAJĄCE Z RYŻU

- 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.



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: PAKISTAN

MARKA: MANZOOR

DOSTĘPNE: 1KG, 5KG

OPAKOWANIE: WORECZEK PLASTIKOWY Z ZAMKIEM



