

## Garam Masala (mieszanka kilku przypraw) 100g - TRS



**Cena :**

**8,00 zł**

Producent : **TRS**

Stan magazynowy : **niski**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Garam Masala jest najważniejszą przyprawą w kuchni indyjskiej. Jest to mieszanka kilku przypraw, w tych przypraw korzennych. Nadają one potrawom oryginalny, orientalny aromat i smak. Potrawy z dodatkiem garam masali są też pikantne, choć jest to inny smak niż ten, który potrawom nadaje np. pieprz czy ostra papryka.

Przyprawę należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnym opakowaniu.

**Składniki:** kolendra, kmin rzymski, ziele angielskie, gałka muszkatołowa, pieprz, kardamon, goździki, koper włoski, liście laurowe.

**Waga:** 100g.

**Produkcja:** TRS

**Dostępne opcje Garam Masala (mieszanka kilku przypraw) 100g - TRS**

» **Waga:** 100g.

Watermark