

Šafránový pudr (prášek) Írán 1g



Šafrán je známý jako zlato v kuchyni. Těkavé látky šafránu jsou odpovědné za silnou, aromatickou vůni.

Cena s DPH: 347,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 347,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Šafrán je známý jako zlato v kuchyni. Těkavé látky šafránu jsou odpovědné za silnou, aromatickou vůni. Další látkou je **picrocrocin**. Hořká látka vyvolává hořkosladkou, kouřovou a zemitou chuť. V neposlední řadě je ve vodě rozpustná látka, **crocin**, která přináší výslednou jasně žlutou barvu.

Šafrán Prášek je možné použít do studené i teplé vody. 1 / 8 lžičky šafránu prášek je asi vrchovatou lžičku vlákniny šafránu těžce (asi 1 gram).

Použití: V kuchyni jde o výborné koření, které dodá jídlu nádhernou barvu a nezaměnitelnou chuť. Do pokrmů stačí přidat opravdu jen velmi nepatrné množství. Neobejde se bez něj francouzská rybí polévka bouillabaisse, omáčka ke šnekům, španělská paella, nebo risotto alla Milanese. V Anglii se používá při pečení koláčů.

Složení: Šafrán. Skladujte v suchu.

Výrobek z Íránu.

Charakteristika: Není třeba uvádět žádné nutriční hodnoty.

Odpovědní podnikatelé: Greenplan, Iserstr.8-10, Haus 4, 14513 Teltow, Deutschland.