

Ryż Basmati 1 kg AKASH

Cena	**22,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**8206014**

Opis produktu

□□ Ryż Basmati AKASH 1 kg – Król Ryżów o Wyjątkowym Aromacie!

Szukasz idealnego ryżu, który zawsze wychodzi sypki, nie skleja się i zachwyca głębokim, naturalnym aromatem? **Ryż Basmati AKASH (1 kg)** to najwyższej jakości długoziarnisty ryż sprowadzony z autentycznych rejonów upraw, który odmieni każde codzienne i odświętne danie.

Niezastąpiony w kuchni indyjskiej, azjatyckiej, a także jako elegancki dodatek do tradycyjnych, polskich obiadów czy dań z patelni (stir-fry).

□□ Czym jest i czym charakteryzuje się ryż Basmati?

Nazwa **„Basmati”** pochodzi z języka hindi i oznacza dosłownie **„pachnący”** lub **„królowa zapachów”**. To wyjątkowa odmiana ryżu długoziarnistego, uprawiana od wieków u podnóża Himalajów – głównie w Indiach i Pakistanie.

Co wyróżnia prawdziwy ryż Basmati?

- **Niezrównany aromat i smak:** Posiada charakterystyczny, subtelny zapach przypominający orzechy lub dojrzały popcorn, który uwalnia się podczas gotowania.
- **Wydłużanie ziaren:** Ziarna Basmati są z natury smukłe i cienkie, a pod wpływem gotowania **wydłużają się niemal dwukrotnie**, zachowując swoją lekkość.
- **Idealna sypkość:** Po ugotowaniu ziarna pozostają puszyste, sypkie i nigdy się nie kleją (w przeciwieństwie do ryżu jaśminowego czy zwykłego białego).
- **Niski indeks glikemiczny (IG):** W porównaniu do innych odmian białego ryżu, Basmati charakteryzuje się niższym indeksem glikemicznym, dzięki czemu zapewnia uczucie sytości na dłużej i wolniej podnosi poziom cukru we krwi.

□ Dlaczego warto wybrać ryż Basmati AKASH?

- **Autentyczne pochodzenie:** Starannie wyselekcjonowane ziarna najwyższej jakości.
- **Wszechstronność w kuchni:** Perfekcyjnie komponuje się z curry, daniami mięsnymi, rybami, warzywami oraz potrawami wegetariańskimi i wegańskimi.
- **Wygodne opakowanie 1 kg:** Optymalna wielkość do domowej spiżarni, która pozwala na długo zachować świeżość i pełnię aromatu.

□□□□ Jak idealnie ugotować ryż Basmati Akash? (Instrukcja krok po kroku)

1. **Płukanie:** Przepłucz porcję ryżu w zimnej wodzie 2-3 razy, aż woda będzie całkowicie czysta. To usunie nadmiar skrobi i zagwarantuje idealną sypkość.
2. **Proporcje:** Na 1 szklankę ryżu użyj ok. 1,5 do 2 szklanek wody (w zależności od preferowanej miękkości).
3. **Gotowanie:** Wsyp ryż do wrzącej, lekko osolonej wody. Zmniejsz ogień do minimum, przykryj garnek szczelną pokrywką i gotuj przez około 10–12 minut.
4. **Odpoczynek:** Zdejmij garnek z ognia i – nie zdejmując pokrywki – pozwól ryżowi "odpocząć" przez 5 minut. Następnie delikatnie spulchnij ziarna widelcem.

□□ Specyfikacja produktu

- **Nazwa produktu:** Ryż Basmati długoziarnisty (Long Grain Basmati Rice)
- **Marka:** AKASH
- **Waga netto:** 1 kg
- **Kraj pochodzenia:** Indie
- **Przechowywanie:** Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.□□□

Termin przydatności: 02.2028

Made in Spain