

# Ryż kleisty Golden Phoenix 1kg

| | |
|---|---|
| Cena | **18,50 zł** |
| Dostępność | **Wyprzedane** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **8201056** |

## Opis produktu

## Ryż kleisty Golden Phoenix 1 kg – Glutinous Rice

**Golden Phoenix Glutinous Rice** to wysokiej jakości biały ryż kleisty, popularny składnik kuchni azjatyckiej. Po ugotowaniu ziarna stają się miękkie, zwarte i wyraźnie lepkie, dzięki czemu ryż można łatwo formować w kulki, porcje lub inne kształty.

Ryż kleisty jest szczególnie ceniony w kuchni **tajskiej, laotańskiej, wietnamskiej, chińskiej i filipińskiej**. Doskonale sprawdza się zarówno w daniach słodkich, jak i wytrawnych.

### □□ Do czego wykorzystać ryż kleisty?

**Mango Sticky Rice** – jeden z najbardziej znanych tajskich deserów. Kleisty ryż podawany jest z dojrzałym mango i słodkim sosem na bazie mleka kokosowego.

**Azjatyckie desery** – świetnie nadaje się do puddingów ryżowych, deserów z mlekiem kokosowym, owocami oraz słodkimi sosami.

**Kulki i przekąski ryżowe** – dzięki swojej konsystencji ugotowany ryż można łatwo formować w kulki i nadziewać różnymi składnikami.

**Dania wytrawne** – w krajach Azji Południowo-Wschodniej ryż kleisty jest również podawany jako dodatek do dań mięsnych, warzywnych i pikantnych.

**Zawijane i formowane potrawy** – jego kleista konsystencja ułatwia przygotowywanie potraw, które wymagają zwartej masy ryżowej.

## □ Dlaczego warto?

- autentyczny **tajski ryż kleisty**
- charakterystyczna, mocno kleista konsystencja po ugotowaniu
- idealny do dań słodkich i wytrawnych
- doskonały do przygotowania **Mango Sticky Rice**
- łatwy do formowania
- produkt bez dodatków – **100% ryżu kleistego**
- opakowanie **1 kg**
- kraj pochodzenia: **Tajlandia**

### Ważne

Ryż kleisty różni się od standardowego ryżu białego. Po przygotowaniu jest znacznie bardziej zwarty i lepki. **Nie należy mylić go z ryżem przeznaczonym do przygotowywania sushi** – jego właściwości i zastosowanie są inne.

### Sposób przygotowania

Przed przygotowaniem ryż należy dokładnie wypłukać, a następnie namoczyć. Tradycyjnie ryż kleisty przygotowuje się **na parze**, dzięki czemu uzyskuje charakterystyczną, sprężystą i kleistą konsystencję.

Data przydatności do spożycia: 01.11.2027