Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 11:45

Link do produktu: https://rafex.eu/paella-kuchnia-hiszpanska-50g-p-3015.html

Paella Kuchnia Hiszpańska 50g



Cena	**2,96 zł**
Numer katalogowy	**3015**
Kod EAN	**05906681923346**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład:

Czosnek, papryka, chili grys, papryka słodka, papryka wędzona, rozmaryn, brązowy cukier, sól, pasternak, marchew, pietruszka, kurkuma, cukier

Charakterystyka:

Paella jest potrawą wywodzącą się z kuchni hiszpańskiej. Starannie dobrany skład i wyselekcjonowane zioła sprawiają, iż dzięki odpowiednim przyprawom potrawa nabiera niezwykłego, śródziemnomorskiego smaku. Paella jest flagowym daniem kuchni hiszpańskiej, które można podawać w najróżniejszy sposób. Paella występuje na stołach hiszpańskich w wielu odmianach. Najwykwintniejszym rodzajem paelli jest danie z owocami morza – małżami oraz krewetkami. Pealla podawana w ten sposób jest daniem posiadającym wykwintny smaku, które z pewnością przypadnie do gustu miłośnikom kuchni śródziemnomorskiej.

Zastosowanie:

Przyprawa paella znakomicie sprawdzi się w połączeniu z ryżem oraz kawałkami mięsa bądź też owoców morza. To szybki sposób na przygotowanie smacznego i prostego dania. Ryż, na bazie którego przyrządzana jest paella, powinien być średnioziarnisty i dla zachowania pełnego smaku dania – sypki.

Ciekawostki:

Paella jako danie flagowe wywodzi się z Walencji i występuje w wielu odmianach. Paella z owocami morza nazywana jest paella marinera.