

Bazalka pravá semínka 100g



Semena bazalky se používají v asijské kuchyni jako zahušťovadlo, do marinád, jako nosič chuti nebo k dekoraci.

~~Cena~~ 165,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 165,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Bepáška pravá - Ocimum basilicum - Semena bazalky se používají v asijské kuchyni jako zahušťovadlo, například v ovocných šťávách, jogurtových nápojích a dezertech. Obvykle jsou semena namáčena do vody, aby se mohla nadále zpracovat. Po nabobtnání nemají žádnou nebo jen lehce ořechovou příchut'. Tyto vlastnosti jsou v rozporu s avantgardní kuchyní nebo molekulární kuchyní, která používá semena bazalky často jako nosič chuti nebo k dekoraci. Změklá semena jsou nakládána do marinád, jako např. limetkové šťávy se solí, aby chuťově a opticky doplnily rybí pokrmy s citronovým kaviárem. Díky marinádě z espressa a sójové omáčky vypadají semena bazalky jako skutečný kaviár. Fantasii co se týká kombinace chutí a dekorace se žádné meze nekladou.

Složení: Semena bazalky (*Ocimum basilicum*).

Skladujte v chladu (max. 25 ° C), suchý a chráněný před světlem.

Vlastnosti: Není třeba uvádět žádné nutriční hodnoty.

Odpovědný podnikatel: Balil: BOS FOOD Duesseldorf Lebensmittel Großhandel GmbH
