

Curry madras 100 gr HERBALSANA



Ingrediente: curcuma, schinduf, faina de porumb, cuisoare, sare, chimion si cayenne

Madras Curry este un amestec de condimente aromatice, special importat din Madras si se poate utiliza pentru diferite mancaruri indiene autentice cu curry.

Curry-ul este un amestec de condimente galben inchis spre portocaliu cu un gust specific. Praful de curry a fost inventat de catre colonistii englezi din India in incercarea de a cuprinde diversitatea bucatariei indiene intr-un singur mixt. În prezent praful de curry este raspandit in multiple combinatii in intreaga lume. Nu exista o reteta unica si nici macar una standard, poate cuprinde 10-20 de condimente dar din nici un amestec de curry nu lipseste praful de curcuma, cel care da culoarea acestui mixt. În functie de sortiment, ingredientele amestecului de curry, sunt fructate, aromate sau iuti. Se poate adauga in mancaruri cu orez, carne, peste si legume.