

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/soczewica-zolta-chana-dal-1-kg-polowki-luskanej-brazowej-soczewicy-p-1183.html>



SOCZEWICA ŻÓŁTA CHANA DAL 1 KG POŁÓWKI ŁUSKANEJ BRAZOWEJ SOCZEWICY

Cena	9,98 zł
Cena poprzednia	20,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	SPR907
Kod producenta	SPRKG
Producent	ECO FARMA POLSKA SP Z O.O.

Opis produktu

SOCZEWICA ŻÓŁTA CHANA DAL 1 KG SPR907

Soczewica (Chana Dal) to łuskana brązowa soczewica podzielona na pół, zachowując matowy żółty kolor i rozjaśnia się, Gotowana. ma świetny smak, jest zarówno słodki i orzechowy, zdecydowanie lepszy niż klasyczna zielona ciecierzycą.

Jest bogata w błonnik. Chana Dal jest doskonałym źródłem białka i niezbędnych aminokwasów, zawiera witaminy z grupy B, witamin A, C, E i K, kwas foliowy i kwas pantotenowy oraz minerały, takie jak potas, magnez, fosfor, żelazo, wapń. ciecierzycą żółta zawiera dużą ilość błonnika pokarmowego, Chana dal produkowany jest przez usunięcie zewnętrznej łuski z brązowej ciecierzycy Chana dal jest najpopularniejszym dal w Indiach, który jest regularnie spożywane. Chana Dal jest gotowym źródłem białka do diety równowagi zawierającej niewiele lub bez mięsa. Chana dal pikantne curry, chana dal masala, chana dal Tarka, chana dal z lauki to tylko niektóre z bardzo popularnych i pysznych indyjskich potraw z chana dal .

Sposób przygotowania Chana Dal :

1 szklanka chana dal opłucz w zimnej wodzie. Najlepiej namoczyć ją w 4 szklankach wody przez 1 godzinę. Można też gotować bez moczenia. Gotować w wodzie ok 15 minut po namoczeniu lub 20-25 minut bez namaczania, pod koniec gotowania można delikatnie osolić.

Soczewica jest gotowa do podawania z różnymi sosami, z curry, jako dodatek do pierożków itp.

Sposób przechowywania:

soczewicę należy trzymać w zamkniętym pojemniku, w chłodnym miejscu. Należy chronić od światła słonecznego i wilgoci.

Produkt jest zapakowany w doypack ze struną ułatwiającą zamykanie produktu z opisem i datą przydatności do spożycia.