



Pasta sezamowa tahini 5 kg

Kod [STAGING] Bakaliowo: 1417

Dane techniczne:

- Waga 5.00
- Waga 5.00

Tahini, to podstawowy składnik wielu dań tradycyjnej kuchni blisko i dalekowschodniej oraz śródziemnomorskiej, a dokładnie greckiej. Jego historia sięga przeszło 4000 lat i niezwykle trudno jest jednoznacznie ustalić skąd dokładnie się wywodzi. Tahini (tahina), to pasta przygotowana na bazie nasion sezamu, uzyskiwana przez rozdrobnienie uprażonych, łuskanych nasion. Dzięki temu, że są one wcześniej prażone, tahini charakteryzuje się intensywnym aromatem oraz bogatym orzechowym smakiem, który zbliżony jest do masła orzechowego. Do produkcji tahini nie używa się żadnych składników chemicznych, ani konserwantów!

Składniki: sezam prażony

Wyprodukowano w Polsce