



CURRY MADRAS

CODICE	94821
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
PESO	100 g

Un curry intenso, profumato e piccante

DESCRIZIONE

Un curry intenso, profumato e piccante, preparato macinando in parti armoniche e bilanciate, secondo la tradizione indiana, diverse spezie: coriandolo, curcuma, pepe nero, zenzero, semi di carvi, cumino, fieno greco, bacelli di cardamomo verdi, macis, chiodi di garofano, peperoncino e semi di senape gialla

ASPETTO

Polvere color ocra finissima molto profumata e aromatizzata

SAPORE

Piccante per la presenza del peperoncino ma intenso e profumato per la ricchezza di spezie

PRODUTTORE

Petit Lorient - Udine (UD)

CURIOSITÀ

L'intensità di questa miscela è legata non solo alla presenza di spezie, ma anche alla scelta di Gianluca Mingotti, che non acquista la miscela pronta, bensì fa macinare per lui le spezie e le fa miscelare secondo la ricetta.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ideale nei risotti o per dare corpo a piatti a base di verdure cotte e legumi, oppure come condimento per primi piatti originali. Si sposa molto bene anche con le carni bianche e con il pesce