

Wykaz przypraw dostępnych w Kardamon Sklep:

1. Przyprawy jednorodne:

- tymianek
- oregano
- bazylia
- pietruszka na
- lubczyk
- liście kolendry, kolendra mielona
- trawa cytrynowa
- rozmaryn
- cząber
- majeranek
- pieprz Cayenne
- chili mielone
- papryczki Cayenne strąki
- chili nitki
- papryka płatki ostra turecka
- papryczki peperoncino
- chili grys
- papryka słodka
- papryka ostra
- papryka słodka wędzona
- papryka ostra wędzona
- kozieradka mielona
- liść laurowy, liść laurowy mielony

- czosnek granulowany
- pieprz długi
- pieprz syczański
- pieprz czarny ziarnisty, pieprz czarny mielony
- pieprz biały
- pieprz zielony
- pieprz czerwony
- czarnuszka
- koper włoski owoc, koper włoski mielony
- czosnek niedźwiedzi
- kminek ziarno, kminek mielony
- kmin rzymski
- kmin rzymski mielony - kumin
- ziele angielskie, ziele angielskie mielone
- jałowiec cały, jałowiec mielony
- cebula suszona płatki
- liście curry
- liście limonki Kaffir
- imbir mielony
- anyż gwiaździsty
- kurkuma kłącze, kurkuma mielona
- seler ziarno
- kardamon ziarno, kardamon łuskany, kardamon mielony
- cynamon w laskach, cynamon mielony, cynamon mielony Cejloński
- gałka muskatołowa, gałka muskatołowa mielona

- goździki całe, goździki mielone
- laska wanilii
- cukier waniliowy z prawdziwą wanilią

2. Mieszanki przypraw:

-przyprawa naturalna bez soli i glutaminianu (pasternak, marchewka, cebula, pietruszka, kurkuma, pieprz czarny, lubczyk, curry, czosnek).

-caffe de Paris (skórka cytrynowa, pietruszka nać, koperek, cebula, szczypiorek, sól, papryka grys, pieprz grys, czosnek granulowany).

Przyprawa stworzona wg szwajcarskiej receptury. Doskonała do tworzenia dipów, sosów, masła ziołowego, twarogu, sałat.

-zioła prowansalskie z lawendą (rozmaryn, cząber, liść laurowy, tymianek, bazylija, oregano, mięta, szałwia, lawenda).

-sumak. Przyprawę stanowią suszone i zmielone owoce. Jest to przyprawa charakterystyczna dla kuchni kaukaskiej i azjatyckiej. Nadaje potrawom cierpki, lekko kwaśny smak i aromat.

- pomidory suszone z czarnuszką i czosnkiem niedźwiedzim (pomidory suszone, czosnek niedźwiedzi, papryka czerwona, chili grys, czarnuszka).

Mieszanka ta nadaje się idealnie do wszystkich dań kuchni włoskiej oraz śródziemnomorskiej, a zwłaszcza do past, zapiekanek, sałatek, sosów, bruschetty, kanapek czy twarogu.

- pomidory z chili i oregano (pomidory suszone, oregano, cebula, chili, bazylija, sól).

- pomidory z solą morską i szczypiorkiem (suszone pomidory, sól morską, szczypiorek, pieprz czarny mielony).

- pomidory z czosnkiem i bazylią (suszone pomidory, czosnek, bazylija, oregano, sól).

-pieprz bałkański (gorczyca, czosnek, papryka ostra mielona, lubczyk, majeranek).

- pieprz ziołowy (gorczyca biała, majeranek, lubczyk, chrzan, pieprz czarny mielony, papryka ostra, cząber, kolendra, kminek, czarnuszka).

-pieprz kolorowy (pieprz czarny, pieprz biały, pieprz zielony, pieprz czerwony).

-pieprz turecki (pieprz, kolendra, majeranek, cząber, chili, chrzan, czosnek).

-przyprawa śródziemnomorska (bazylija, cząber, estragon, gałka muskatołowa, tymianek, czosnek, cebula, pieprz, sól, ziele angielskie, kurkuma).

-przyprawa A'la Italiana (oregano, bazylia, cząber, rozmaryn, pieprz czarny, czosnek, sól, cebula, tymianek, cukier, szałwia, nać pietruszki,).

-przyprawa do dziczyzny (tymianek, bazylia, majeranek, rozmaryn, jałowiec, goździki, liście laurowe, ziele angielskie, imbir, kurkuma, pieprz czarny, gałka muszkatowa, gorczyca, sól, kolendra, czosnek).

-przyprawa do żeberka (sól, papryka, cebula, czosnek, gorczyca, bazylia, kminek, majeranek, tymianek, imbir, papryka chili grys).

- przyprawa do mięsa mielonego (sól, pieprz czarny, papryka słodka, chili, czosnek, ziele angielskie, gałka muszkatowa, goździki, cebula, marchew, majeranek, tymianek, gorczyca, kolendra, seler nać).

-stek przyprawa do mięs (papryka słodka, pieprz czarny, gałka muszkatowa, cebula, gorczyca, cząber, oregano, tymianek, sól).

-przyprawa do mięsa wołowego (cząber, gałka muszkatowa, tymianek, szałwia, lubczyk, papryka, pieprz czarny, macierzanka, majeranek, ziele angielskie, warzywa).

- przyprawa do schabu z żurawiną (suszona żurawina, rodzynki, sól, cebula, czosnek, papryka słodka, gorczyca, pomidor, pieprz czarny, liście laurowe, cukier, curry, kurkuma, tymianek, cząber).

-przyprawa gosposi (pieprz czarny grys, majeranek, bazylia, gorczyca, lubczyk, kolendra, kminek, cebula, kurkuma, czosnek, tymianek, papryka słodka).

-przyprawa do drobiu (majeranek, cząber, marchew suszona, pietruszka, koper, sól, ziele angielskie, gałka muszkatowa, czosnek, papryka ostra, papryka słodka).

-jamaican jerk Chicken, do kurczaka (cukier trzcinowy, ziele angielskie, tymianek, skórka cytrynowa i pomarańczowa, cebula, sól morską, chili, pieprz czarny, cynamon, nać pietruszki, gałka muszkatowa).

-marynata staropolska (papryka czerwona słodka, sól, cukier, majeranek, tymianek, papryczki chili, bazylia, cząber, kolendra, pieprz ziołowy, estragon, oregano).

-przyprawa do kurczaka Fajitas (czosnek, papryka słodka, sól, cukier brązowy, kolendra, pietruszka).

-zioła zamiast soli (majeranek, czosnek, cebula, papryka słodka, bazylia, kolendra, pieprz czarny, lubczyk, imbir, gorczyca, kurkuma, kminek, oregano, tymianek, papryka chili, kozieradka).

-przyprawa pięć smaków (anyż, goździki, koper, pieprz biały, kora cynamonu).

-czubryca czerwona (cząber, kozieradka, czosnek, chili, papryka słodka, papryka ostra, sól, skrobia kukurydziana).

-czybryca zielona (cząber, koperek, pietruszka, lubczyk, czosnek, kozieradka, sól, cukier).

Idealna do świeżych ogórków, sałatek, sosów, warzyw, kanapek. Z czubrycy można zrobić naturalny sos winegret.

- w diecie bezsolnej (cebula, czosnek, goździki, imbir, koper, majeranek, pietruszka, seler).

- do kurczaka - karahi chicken masala (kolendra, czerwone chili, kurkuma, kminek, czosnek płatki, sól, czarnuszka, kozieradka, cynamon grys, imbir, gałka muszkatowa, goździki, pieprz czarny).

-do kurczaka po chińsku (kmin rzymski, kurkuma, kolendra, gorczyca, chili, papryka słodka, papryka ostra, koper włoski, pieprz, goździki, cynamon, sól).

- do ryb fish masala (chili, kumin, cynamon, pieprz czarny, sól, kurkuma, gorczyca, goździki, kozieradka, czosnek, cebula).

-garam masala (kolendra, gorczyca, kumin, kozieradka, goździki, pieprz, cynamon, anyż, imbir, czosnek, kminek).

-garam masala czerwone (kolendra, chili mielone, chili grys, kumin, curry, koper włoski, pieprz czarny, kardamon, papryka słodka).

-przyprawa Nasi - Goreng do ryżu (cebula, por, kurkuma, chili, czosnek, imbir).

- Shoarma (papryka słodka, curry, gałka muszkatowa, czosnek, imbir, pieprz czarny, sól, kmin rzymski).

- Shoarma biała (pieprz ziołowy, sól, pieprz biały, gałka muszkatowa mielona, goździki mielone, cynamon mielony, kardamon mielony).

- przyprawa Paella (czosnek, papryka, chili grys, papryka słodka, papryka wędzona, rozmaryn, cukier brązowy, sól, pasternak, marchew, pietruszka, kurkuma).

- harissa ostra przyprawa (kolendra, papryka, kmin rzymski, chili, sól, czosnek).

- przyprawa do mięs i sosów (czosnek, cebula, seler, marchew, majeranek, oregano, tymianek, rozmaryn, papryka chili, pieprz, ziele angielskie, gorczyca, cukier, sól).

- tikka masala (kolendra, czosnek, pomidory, kumin, skórka cytrynowa, sól).

- tandori masala (kolendra, kmin rzymski, pieprz cayenne, imbir, trawa cytrynowa, czosnek, goździki, gałka muszkatowa, papryka słodka).

-hyderabadi masala (cynamon, pieprz czarny, kardamon ziarnisty, czerwone papryczki chili, goździki, kminek, kardamon zielony, kwiat gałki muszkatołowej).

- bombaj masala (papryka słodka, cebula proszek, czosnek granulowany, imbir, kardamon, kozieradka, kolendra, gałka muszkatowa, pieprz, pieprz cayenne, ziele angielskie, cynamon, goździki, sól, sezam, słonecznik).

- pakora masala- do ciasta naleśnikowego (kolendra, sól, chili, mango suszone, kmin, liście kozieradki, liście kminku, sól indyjska, imbir, pieprz, kardamon, cynamon, gałka muszkatowa, goździki, kwiat gałki muszkatołowej).

- przyprawa do owoców morza (gorczyca, papryka słodka, kolendra, bazylia, korzeń lubczyku, tymianek, nasiona kopru, pieprz czarny, kozieradka, sól, marchewka, pasternak, cebula, cytryna).

- curry jawajskie (kmin rzymski, koper włoski mielony, kozieradka mielona, gorczyca mielona, kolendra mielona, kminek mielony, kardamon mielony, kurkuma, oregano, liście laurowe mielone, czosnek mielony, goździki mielone, anyż mielony, sól, cynamon mielony, kwiat jaśminu).

-curry czerwone (kolendra, kurkuma, liście laurowe, goździki, czosnek mielony, sól kamienna, chili, liście curry, cebula mielona, papryka ostra, zielona gorczyca).

-curry (kmin rzymski, koper włoski, kozieradka, gorczyca, kolendra, chili, kurkuma, liść laurowy, liście curry, czosnek, goździki, anyż, sól).

- przyprawa do ziemniaków (rozmaryn liść, koperek, natka pietruszki, tymianek, czosnek, cząber, seler liść, melisa liść, mięta liść).

-przyprawa arabska (kmin rzymski, kolendra, goździki, cynamon, papryka ostra, warzywa suszone, sól).

-przyprawa grzaniec (goździki, imbir, skórka cytryny)

-przyprawa do kawy (cynamon mielony 34%, imbir mielony, goździk mielony, kuklik korzeń, kardamon mielony)