



BIO PLANETE

Huilerie Moog fondée en 1984

Magia Egzotycznej Azji

Olej z prażonych orzeszków ziemnych z ekstraktem z chili do potraw w woku.

Olej BIO PLANÈTE do potraw w woku.

Używaj do smażenia w wysokich temperaturach, aby wzbogacić Twoje ulubione dania o delikatnie pikantny, azjatycki smak. Eleganckie połączenie oleju z prażonych orzeszków ziemnych, oleju słonecznikowego i chili wzbogaci smak warzyw, ryżu, makaronu, ryby oraz mięs przygotowanych w woku lub na patelni.

Dystrybutor:



www.bioplanet.pl



FR-BIO-01



Więcej informacji o produkcie można znaleźć na stronie: www.bioplanete.com

Z dodatkiem chili!
Do gotowania i smażenia
w wysokich temperaturach



Ekologiczny Olej
do potraw w woku
250 ml

Oleje dla twórczego
mieszania smaków w kuchni


gourmet

Magia Egzotycznej Azji.

Olej z prażonych orzeszków ziemnych z ekstraktem z chili do potraw w woku.



♻️ | 250 ml

Ekologiczny Olej do potraw w woku

✓ Smak

Olej z prażonych orzeszków ziemnych ma wyjątkowy smak – to **jedyny taki produkt na polskim rynku**.

Chili nadaje potrawie pikantną, korzenną nutę.

Ostry w smaku.

✓ Przyrządzenie potraw

Bezwonny olej słonecznikowy jest odporny na działanie wysokich temperatur - do 210 °C.

Idealny do przygotowania potraw w woku.

Nada egzotycznego smaku podsmażanych warzyw, curry, tofu, dań mięsnych, a także sałatek i dipów.

✓ Aspekt zdrowotny

Olej słonecznikowy jest źródłem wielonienasyconych kwasów tłuszczowych i witaminy E.



Ostry w smaku



Korzyści dla Ciebie:

Unikalny smak dzięki zawartości oleju z prażonych orzeszków ziemnych.

Do pieczenia oraz wzbogacania smaku dań.

Idealnie wkomponuje się w półkę z produktami charakterystycznymi dla kuchni azjatyckiej.



Owocowe curry ze słodkich ziemniaków z nutą kokosa i orzeszków ziemnych

Dla 2 osób | Czas przygotowania 30 minut

Składniki (Porcja dla 2 osób): 250 g słodkich ziemniaków i 2–3 marchewki, obrane i pokrojone w paski, 8 łyżek oleju wok BIO PLANETE, 4 liście botwinki bez łodyg, 3 łyżki czarnego sezamu, sól i pieprz.

Sos: 200 ml puree z mango, 200 ml wody, 2 łyżki śmietanki kokosowej, 2 łyżeczki pasty curry, 2 łyżeczki curry w proszku, 2 łyżeczki świeżego imbiru i jeden drobno posiekany ząbek czosnku.

Słodkie ziemniaki dusić na patelni wok z 4 łyżkami oleju wok BIO PLANETE, do momentu, aż będą prawie ugotowane. Dodać marchew oraz resztę oleju i dusić dalej. Składniki sosu włożyć do woka i doprawić solą i pieprzem. Dodać liście botwinki, delikatnie wymieszać i przed podaniem posypać czarnym sezamem.

Odkryj nasze trzy kategorie olejów



classic

Oleje do codziennego gotowania i smażenia



gourmet

Oleje dla twórczego mieszania smaków w kuchni



vitality

Oleje wspomagające witalność

Więcej informacji o naszych produktach znajdziesz na stronie internetowej www.bioplanete.com lub skontaktuj się z naszym dystrybutorem w Polsce, firmą Bio Planet S.A.

Biuro sprzedaży Niemcy Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 2, 01623 Lommatzsch, Niemcy
Telefon: +49 35241 820 080, E-Mail: sales@bioplanete.com

