**Ryż basmati marki Britta – najszlachetniejszy z ryżów**

**Ryż basmati to odmiana pochodząca z Indii, ale znana również w Pakistanie. Swoją popularność zawdzięcza niepowtarzalnemu kształtowi ziaren, unikatowemu aromatowi, a także wyjątkowym walorom smakowym.**

**Niepowtarzalne ziarna**

W porównaniu do ryżu brązowego lub dzikiego basmati wyróżnia się podłużnymi, smukłymi ziarnami. Dodatkowo są one śnieżnobiałe, co sprawia, że o tym gatunku mówi się „książę ryżu”. Jedną z głównych zalet jest także niska tendencja do sklejania się ich podczas gotowania, przez co ryż pozostaje sypki. Co ciekawe, podczas kontaktu z wysoką temperaturą, ziarna wydłużają się, a nie pogrubiają. Dzięki tym cechom basmati chętnie wykorzystuje się do potraw indyjskich oraz pilawu. To, za co również jest ceniony w kuchni, to niespotykany aromat. Stąd jego nazwa – basmati znaczy „pachnący”. Przypomina on migdałowo-orzechową nutę, która sprawia, że każde danie z jego dodatkiem zyskuje wyrazisty smak.

Poza walorami smakowymi i wizualnymi ryż basmati marki Britta doceniany jest także za bogatą gamę właściwości odżywczych. Warto też zaznaczyć, że doskonale komponuje się z rybami, owocami morza lub drobiem. Z jego pomocą stworzymy lekkostrawne, wykwintne potrawy, które zachwycą niepowtarzalnym smakiem a dodatkowo zapewnią nam potrzebne wartości odżywcze.

Aby zapoznać się z pełnym asortymentem niezwykle smakowitych i wszechstronnych produktów marki Britta zapraszamy na stronę: [www.britta.pl](http://www.britta.pl) oraz na fanpage: [www.facebook.com/HalinaiBrittaNaTropieDobregoSmaku](http://www.facebook.com/HalinaiBrittaNaTropieDobregoSmaku).

Producent: „Sawex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością” Foods Sp. k.

**Produkt: Ryż Basmati marki Britta**

Gramatura : 4 x 100 g

Cena detaliczna: od 3,99 zł