

g a r a m m a s a l a · r a z e l h a n o u t

RAZ EL HANOUT y GARAM MASALA, mezclas que completan la gama de Especies del Mundo de SOC Chef

GARAM MASALA, mezcla de especias originaria del norte de la India.

Ingrediente imprescindible en la cocina india, convertido en un gran clásico a nivel internacional.

Te invitamos a un viaje a tierras lejanas con una mezcla que te conquistará por sus sabores embriagadores, calientes, y picantes.



VEGAN

Végeto



GARAM MASALA

REF: 15-1106M - 250 g
15-1106P - 100 g

Utilízalo en tus guisos con carne o verdura, con quinoa, para realizar tus currys.
Fenugreco, canela, hinojo, pimienta negra, cardamomo verde, cilantro, ...

RAZ EL HANOUT, mezcla de especias tradicional de Marruecos que nos transporta a los souks de los países del Magreb.

Ingrediente imprescindible para realizar el cuscús, sea de carne, o vegetal.

El Raz el Hanout se invita también en las recetas dulces, combinando muy bien con almendras y miel, otros dos ingredientes inevitables en la cocina de la otra orilla del mediterráneo.



RAZ EL HANOUT

REF: 15-1107M - 250 g
15-1107P - 100 g



VEGAN

Végeto



Aporta un toque aromático y exótico a platos salados tipo tajine, pastilla, arroces, panes, marinadas y cualquier plato de nuestra cocina al que queramos aportar sabores cautivadores, intensos y elegantes:

Jengibre, cúrcuma, comino, canela, cilantro, pimentón, pimienta negra, cardamomo verde, clavo, nuez moscada, pétalos de rosa, ...