



## ABONARE

Email-ul dumneavoastră:

Introduceți adresa de email...

Abonare

Dezabonare

## ARTICOLE RECENTE

- Targul Martisorului la MTR
- Casa din cenusa
- Bucataria de pe acoperis
- Secretul succesului la birou
- Macarons – editia limitata de Valentine`s Day

## COMENTARIILE RECENTE

- Geta Alexiu în [Concurs – Valea Mare, direct din natura](#)
- Lidia în [Pasiune pentru portelan](#)
- Simona Cristina Rasca în [Concurs – Valea Mare, direct din natura](#)
- Popescu Cristina Simona în [Concurs – Valea Mare, direct din natura](#)
- Mihai în [Concurs – Valea Mare, direct din natura](#)

## Orezul negru aduce sarbatoarea in farfurie!

Like 9 likes. Sign Up to see what your friends like.

Desi am fost obisnuiti de mici sa mancam de Sarbatori sarmalute cu orez alb si pufos ce se umfla, va propunem un Craciun special si generos cu alimentul considerat un lux potrivit traditiilor culinare chinezești.

In procesul de albire a orezului se indeparteaza antioxidanii cu care, inasa, cel negru este dotat din belsug.

Bobul poate fi usor visiniu sau chiar negru inchis datorita antocianinelor – antioxidanti care scad riscul de incidenta a bolilor cardiovasculare si a cancerului.

Insa, acesta e mult mai darnic decit atat si iti pregateste un cadou fara funda rosie dar care cantareste considerabil in favoarea sanatatii tale: reduce colesterolul din sange, intareste sistemul osos.

Fiti siguri, deci, ca nu va rasfatati doar papilele gustative cu o mancare deosebita, dar contribuiti si la rezistenta organismului vostru care se va simti pretuit, rasfatat de asa numitul "orez al longevitatii".

Are un gust cremos, de alune si nuci, si poate fi pur si simplu fiert.

Reteta noastra cu darnicul ingredient regesc: fierbeti o parte orez in trei parti apa sarata, timp de 40 min. Scurgeti si adaugati putin unt, ulei de masline extravirgin sau parmezan ras.

Este delicios cu peste si crustacee.

Pret: 27 ron/250g.

Mai multe detalii despre produs, gasiti pe <http://www.pukkafood.ro/products/Orez-negru-LaSelva.html>

Like 9 likes. Sign Up to see what your friends like.



## 3 Comentarii



speranta

on miercuri 7, 2011

buna.il stiu dar la noi nu am vz.....dar mare diferenta la gust nu i intr e alb si negru.



ioana

on miercuri 7, 2011

Se gaseste si la noi, in supermarketuri. 😊 Eu am luat, inca nu l-am gatit dar ma pregatesc. O sa incerc reteta voastra.



Pukka Food

on miercuri 7, 2011

Il puteti gasi la Pukka Food, alaturi de alte sortimente de orez, precum cel rosu. Noua ne pare foarte cremos, cu un gust pronuntat de nuci.  
Va asteptam!

## Lasa un comentariu

Nume (obligatoriu)

Email (nu va fi facut public) (obligatoriu)

Website

Trimite comentariu



© Copyright 2010 - 2011 decosieco.ro. Toate drepturile rezervate

00840949