## Colección de Mezclas de Cocina

# Mezcla de Cocina Tailandesa



Hoja informativa del producto



Tailandesa | Mezcla de Cocina 15 mL

#### 60222192

También disponible como parte de la

**Cuisine Collection** | Italiana de 15 mL, Mexicana de 15 mL, Tailandesa de 15 mL y Tropical de 15 mL

#### 60222140

# **Beneficios primarios**

- + Obtén el delicioso sabor que deseas, comenzando con una o dos gotas al gusto.
- + Agrega unas gotas a platos como el curry y la sopa.
- + Crea una salsa para fideos o carne.
- + Incluye después de cocinar para obtener mejores resultados.

# Descripción

Lleva tus papilas gustativas a un viaje a través de templos antiguos, mercados fragantes y terrazas de arroz pacíficas con la Mezcla de Cocina Tailandesa. Transforma las comidas de tu cocina en platos que rivalicen con los mejores sabores de la Tierra de las Sonrisas con una mezcla de Semilla de Coriander, Galanga, Comino, Limoncillo, Hierbabuena, Lima Kaffir, Jengibre, Albahaca y Pirul infundida en aceite de Coco. Ideal para fideos, curry, carne y sopas, la Mezcla de Cocina Tailandesa encarna el equilibrio salado, dulce, ácido y picante conocido por darle a la comida tailandesa su sabor único.

### Instrucciones

Agrega de 5 a 10 gotas a salsas, aderezos y adobos.

### **Precauciones**

Guardar en un lugar fresco y seco. Utilizar sólo según las indicaciones. Mantener fuera del alcance de los niños.

# Ingredientes

Aceite de coco, cilantro, galanga, comino, limoncillo, hierbabuena, lima kaffir, jengibre, albahaca, pirul