Kawkaje sp. z o.o.
ul. Gabriela Narutowicza 97
44-280 Rydułtowy
NIP: 6472612535
tel. 574 788 744
email: sklep@kawkaje.com

Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 03:08

Link do produktu: https://kawkaje.com/maslo-sklarowane-ghee-klasyczne-500-g-p-1482.html



Masło sklarowane ghee klasyczne 500 g

Cena	**81,80 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**PALLIZMASGHE500**

Opis produktu

Masło sklarowane ghee klasyczne 500 g

Naturalne, aromatyczne, wielozadaniowe
Tradycyjne masło klarowane ghee to produkt, który pokochasz zarówno w kuchni, jak i w domowej pielęgnacji. Masło ghee tworzymy ręcznie według tradycyjnych metod – powolne klarowanie (od 8 do 12 godzin) pozwala uzyskać czysty, złocisty tłuszcz o wyjątkowym aromacie i właściwościach. Pochodzi z mleka polskich krów z okolic Bieszczad.

Dlaczego warto mieć je w kuchni?

- do smażenia i podsmażania – nie przypala się nawet w wysokich temperaturach (ma wysoki punkt dymienia – 260 C⁰), idealne do chrupiących i aromatycznych dań,
- do gotowania – wzbogaca smak potraw, wydobywa nuty przypraw,
- do pieczenia – naturalny zamiennik margaryny czy olejów roślinnych,
- na co dzień – sprawdzi się jako smaczna i zdrowsza alternatywa dla tradycyjnego masła.

Sprawdza się także w pielęgnacji:

- w masażach i rytuałach ajurwedyjskich – doskonale się wchłania i koi skórę,
- do twarzy i ciała – można używać jako balsamu, kremu czy maseczki,
- do włosów – odżywia, wygładza i nadaje blasku,
- w naturalnym oczyszczaniu – wspomaga organizm, poprawia trawienie i wzmacnia odporność,
- dla oczu i wzroku – stosowane w kuracjach pielęgnacyjnych (np. kąpiele oczu).

Co jeszcze warto wiedzieć?
nie trzeba przechowywać go w lodówce – najlepiej trzymać w temperaturze pokojowej,
latem może być bardziej płynne, zimą zbite – to naturalna cecha masła ghee,
jasny osad na dnie słoika świadczy o tradycyjnym procesie klarowania, nie o wadzie produktu.

Zrobione tak, jak robiło się to dawniej – powoli, ręcznie, bez dodatków. Ma w sobie prostotę, jakość i serce włożone w każdą łyżeczkę.

Kawkaje sp. z o.o.
ul. Gabriela Narutowicza 97
44-280 Rydułtowy
NIP: 6472612535
tel. 574 788 744
email: sklep@kawkaje.com



Wartość odżywcza	w 100g	porcja 5g
Wartość odżywcza	w 100g	porcja 5g
Wartość energetyczna	3675(kJ) / 894(kcal)	183(kJ) / 44 (kcal)
Tłuszcz	100	0
Kwasy tłuszczowe nasycone	73	0
Węglowodany	0	0
Błonnik	0	0
Białko	0	0
Sól	0	0

Źródło witamin:
- bogaty w witaminy A, D, E i K

Naturalne:
- W 100% naturalny tłuszcz mleczny, bez dodatków, konserwantów czy sztucznych barwników.

Wszechstronne zastosowanie:

Kawkaje sp. z o.o.
ul. Gabriela Narutowicza 97
44-280 Rydułtowy
NIP: 6472612535
tel. 574 788 744
email: sklep@kawkaje.com

- idealnie nadaje się do smażenia, pieczenia i nie tylko