

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/cebula-prazona-500g-p-643.html>



## CEBULA PRAŻONA 500g

Cena	<b>14,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>5903933628738</b>

### Opis produktu

## CEBULA PRAŻONA

**Masa netto: 500g**

**Kraj pochodzenia: POLSKA**

Wprowadź do swoich dań niepowtarzalny smak i aromat dzięki naszej Cebuli Prażonej. To nie tylko składnik, to esencja głębokiego, intensywnego smaku, który wzbogaci każde danie.

Nasza Cebula Prażona jest mistrzowsko przygotowana, aby dostarczyć Ci bogactwo smakowe, które podniesie poziom Twojej kuchni.

Począwszy od intensywnego, słodkiego aromatu, aż po delikatnie chrupiącą konsystencję, ta cebula jest gotowa dodać niezapomnianego smaku Twoim ulubionym potrawom.

Idealna do stosowania w zupach, sosach, daniach mięsnych czy nawet sałatkach, Cebula Prażona stanie się kluczowym składnikiem, który wzbogaci smak każdego posiłku. Jej wyjątkowy charakter sprawia, że nawet najprostsze dania nabierają elegancji i głębi smakowej.

Odkryj kulinarne możliwości naszej Cebuli Prażonej i ucz się komponować smaki w mistrzowski sposób. Podaj swoje kulinarne arcydzieła wyrefinowanemu smakowi naszej Cebuli Prażonej już teraz!

Przechowywać w chłodnym, suchym i przewiewnym miejscu.

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać śladowe ilości : orzechy ziemne i inne orzechy

gorczyce, soję, sezam, zboża zawierające gluten,

produkty zawierające dwutlenek siarki, laktozę, jaja, seler

Wszystkie nasze produkty pakowane są w atestowane torebki

z zapięciem strunowym co pozwala na wielokrotne ich otwieranie i

zamykanie bez utraty świeżości, zapachu i smaku.

Produkty posiadają długą datę przydatności do spożycia umieszczona na etykiecie znajdującej się na opakowaniu .

---

## Poradnik przypraw

### Jak używać przypraw jednorodnych?

Przyprawy jednorodne to pojedyncze składniki przyprawowe, które pozwalają precyzyjnie dopasować smak do przygotowywanych potraw. Dzięki nim można samodzielnie tworzyć mieszanki przypraw, marynaty oraz doprawiać dania według własnych preferencji.

### Zastosowanie przypraw jednorodnych

- Mięsa pieczone, grillowane i smażone
- Zupy i sosy
- Ryby i owoce morza
- Warzywa oraz sałatki
- Domowe marynaty
- Kuchnia polska, orientalna i śródziemnomorska
- Własne mieszanki przyprawowe

---

.

## Dlaczego warto wybierać przyprawy wysokiej jakości?

Świeże przyprawy wyróżniają się intensywnym aromatem, naturalnym kolorem oraz wysoką zawartością olejków eterycznych. Odpowiednie przechowywanie pozwala zachować ich smak i właściwości przez długi czas.

## Przechowywanie przypraw

Aby zachować pełnię aromatu, przyprawy należy przechowywać w szczelnie zamkniętych opakowaniach, w suchym i zacienionym miejscu, z dala od źródeł ciepła i wilgoci.

## Dlaczego warto?

### **Dlaczego warto kupować w Przyprawy.pro?**

- Ponad 1500 produktów dostępnych od ręki.
- Starannie wyselekcjonowane przyprawy, dodatki spożywcze i akcesoria.
- Produkty dla kuchni domowej i profesjonalnej gastronomii.
- Szybka realizacja zamówień i bezpieczna wysyłka.
- Sprawdzeni producenci oraz wysoka jakość oferowanych produktów.

Dziękujemy za zaufanie i życzymy udanych zakupów w sklepie Przyprawy.pro.