

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/cebula-suszona-w-platkach-250g-p-647.html>



## CEBULA SUSZONA W PŁATKACH 250g

Cena	<b>8,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>5903933628776</b>

### Opis produktu

## CEBULA SUSZONA W PŁATKACH

**Masa netto: 250g**

**Kraj pochodzenia: INDIE**

Odkryj głęboki i intensywny smak naszej Cebuli Suszonej w Płatkach – doskonałego dodatku, który wzbogaci Twoje dania o unikalny aromat i wyjątkową słodycz.

Nasza Cebula Suszona w Płatkach to efektowne połączenie wyselekcjonowanej cebuli i precyzyjnego procesu suszenia, co daje intensywny smak i aromatyczny bukiet. Płatki cebuli, delikatnie chrupiące, dodadzą głębi potrawom, nadając im charakterystycznego uroku.

Zastosuj naszą Cebulę Suszoną w Płatkach do zup, sosów, sałatek czy dani mięsnych, aby podkreślić smak i dodać unikalnej nuty smakowej.

Jej praktyczna forma sprawia, że jest łatwa w użyciu, a jednocześnie zachowuje pełnię smaku i aromatu świeżej cebuli.

Odkryj kulinarną elastyczność naszej Cebuli Suszonej w Płatkach i pozwól sobie na kulinarne eksperymenty. Bądź mistrzem smaku, używając tego wyjątkowego składnika, aby podnieść poziom Twoich potraw do rangi kulinarnej arcydzieła.

Daj się ponieść inspiracji i ciesz się głębokim smakiem naszej Cebuli Suszonej w Płatkach już dziś!

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.