

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/cukier-kandyzowany-ciemny-gruby-2000g-p-635.html>



## CUKIER KANDYZOWANY CIEMNY GRUBY 2000g

Cena	<b>76,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>5903933628912</b>

Opis produktu

## CUKIER KANDYZOWANY CIEMNY GRUBY

Masa netto: 2000g

Kraj pochodzenia: NIEMCY

Odkryj niezwykle doznania smakowe z naszym Cukrem Kandyzowanym Premium, doskonałym dodatkiem do Twoich ulubionych potraw i słodkości.

Nasz cukier kandyzowany to esencja najwyższej jakości, wzbogacona naturalnymi aromatami i starannie wyselekcjonowanymi składnikami.

Ciesz się delikatną słodyczą kryształków cukru, które rozplývają się w ustach, pozostawiając wyjątkowy posmak.

Dzięki naszemu unikalnemu procesowi kandyzacji, nasz cukier zachowuje pierwotną strukturę, co sprawia, że każdy kęs to prawdziwa uczta dla podniebienia.

Cukier kandyzowany to nie tylko doskonała słodycz, ale także idealny dodatek do deserów, ciast, lodów, musów, a nawet wykwintnych napojów.

Stwórz niezapomniane wrażenie na swoich gościach, dodając do swoich kulinarnych dzieł nutę luksusu i wyjątkowości.

Zanurz się w świecie smaków z naszym Cukrem Kandyzowanym Premium – niepowtarzalnym doświadczeniem dla prawdziwych koneserów słodczy.

Daj się ponieść kreatywności kulinarnej, korzystając z naszego wyjątkowego produktu, który podkreśli wyjątkowość każdego dania.

Odkryj kulinarne możliwości z naszym Cukrem Kandyzowanym Premium 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 cukrów

### Jak wybrać odpowiedni cukier lub słodzik?

Do klasycznych wypieków najlepiej sprawdza się cukier biały lub trzcinowy. Do kremów, lukrów i dekoracji warto wybrać cukier puder. Cukier kandyz dobrze pasuje do herbaty i napojów, a erytrytol lub ksylitol są popularnymi alternatywami dla tradycyjnego cukru.

Wybierając produkt, zwróć uwagę na jego przeznaczenie, strukturę oraz smak. Inny cukier sprawdzi się do ciasta drożdżowego, inny do dekoracji, a jeszcze inny do słodzenia napojów.

## 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.