



CYNAMON MIELONY 250g

Cena	10,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5 903933 626840

Opis produktu

CYNAMON

MIELONY

Masa netto: 250g

Kraj pochodzenia: INDIE

Cynamon Mielony: Aromatyczna Nuta w Twojej Kuchni

W naszym sklepie internetowym prezentujemy Cynamon Mielony - niezastąpiony składnik, który dodaje nie tylko smaku, ale również aromatu każdej potrawie i deserowi.

Cechy Produktu:

1. Intensywny Aromat:

Nasz cynamon mielony to gwarancja intensywnego i charakterystycznego aromatu, który unosi się w powietrzu, kusząc zmysły.

2. Wysoka Jakość Surowca:

Korzenie cynamonowe są starannie wyselekcjonowane i zmielone, aby zapewnić pełnię smaku i aromatu.

3. Uniwersalne Zastosowanie:

Doskonały zarówno do potraw słodkich, jak i słonych. Nadaje się do ciast, deserów, kawy, a także dań mięsnych i warzywnych.

4. Bogactwo Przyprawowego Świata:

Cynamon jest nie tylko smacznym dodatkiem, ale również bogatym źródłem przeciwutleniaczy, wpływając pozytywnie na zdrowie.

5. Łatwość Dawkowania:

Dzięki formie mielonej, cynamon jest łatwy w dawkowaniu, co pozwala precyzyjnie kontrolować ilość używanej przyprawy.

Sposób Użycia:

Dodaj odrobinę cynamonu mielonego do swojej ulubionej kawy, ciasta, owsianki, czy nawet duszonej wołowiny. Jego unikalny smak z pewnością podkreśli charakter każdego dania.

Odkryj magię cynamonu w swojej kuchni!

Nasz Cynamon Mielony to klucz do tworzenia smacznych i aromatycznych potraw, które zachwycą Twoje podniebienie i sprawią, że każdy posiłek będzie wyjątkowym doświadczeniem smakowym.

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.