

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/czosnek-niedzwiedzi-500g-p-77.html>



CZOSNEK NIEDŹWIEDZI 500g

Cena	60,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	CZ-77
Kod EAN	5 903933 620756

Opis produktu

CZOSNEK NIEDŹWIEDZI

Masa netto: 500g

Kraj pochodzenia: POLSKA

Czosnek niedźwiedzi, znany również jako "czosnek dziki", to niezwykle ziołowy składnik, który często wykorzystuje się w kuchni. To roślina, która występuje w Polsce na całym obszarze kraju i jest jednym z najwcześniejszych ziół, które można zebrać na wiosnę.

Czosnek niedźwiedzi ma intensywny smak i aromat, który nadaje potrawom niepowtarzalnego charakteru. Można go wykorzystać w wielu różnych daniach, takich jak zupy, sałatki, omlety, mięsa czy też do przygotowania aromatycznych marynat i sosów.

Czosnek niedźwiedzi jest także bardzo zdrowy i bogaty w wiele cennych składników odżywczych, takich jak witaminy, minerały, antyoksydanty i przeciwutleniające. Może pomóc wzmocnić układ odpornościowy, obniżyć ciśnienie krwi i wpłynąć korzystnie na pracę układu trawiennego.

W naszym sklepie internetowym oferujemy czosnek niedźwiedzi w formie suszonej, który zachowuje swoje właściwości smakowe i odżywcze. Nasze produkty pochodzą z certyfikowanych źródeł i są starannie wyselekcjonowane, aby zapewnić najwyższą jakość.

Zachęcamy do wypróbowania naszego czosnku niedźwiedzi i dodania go do swojej kuchni. Jego intensywny smak i aromat z pewnością umilą Twoje kulinarne doświadczenia, a jednocześnie dostarczą cennych składników odżywczych dla Twojego organizmu.

Przechowywać w chłodnym, suchym i przewiewnym miejscu.

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać: 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.