



## CZUBRYCA CZERWONA 100g

Cena	<b>4,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>CZ-95</b>
Kod EAN	<b>5 903933 620930</b>

### Opis produktu

## CZUBRYCA CZERWONA

**Masa netto: 100g**

**Kraj pochodzenia: POLSKA**

Czubryca czerwona to mieszanka przypraw charakteryzująca się wyrazistym smakiem i zapachem. Jej składniki to: rozmaryn, papryka słodka, papryka chilli, pieprz czarny, cząber, papryka ostra, czosnek granulowany, kozieradka oraz sól.

Rozmaryn w tej mieszance dodaje aromatu i głębi smaku, a papryka słodka i chilli w połączeniu z ostrą papryką i pieprzem czarnym nadają ostrości i pikantności. Dodatkowo, cząber i czosnek granulowany wzbogacają smak mieszanki, a kozieradka i sól nadają jej delikatnego posmaku.

Czubryca czerwona świetnie pasuje do mięs, takich jak wieprzowina, drób czy wołowina, ale może być również używana do przyprawiania ziemniaków, warzyw i sosów.

**Skład: rozmaryn, papryka słodka,  
papryka chilli, pieprz czarny, cząber,  
papryka ostra, czosnek granulowany,  
kozieradka, sól.**

**Wartość odżywcza w 100g produktu**

**Wartość energetyczna: 978 KJ/232 Kcal**

**Tłuszcz: 2,59g**

**w tym tł. nasycone: 0,68g**

**Węglowodany: 42,69g**

**w tym cukry: 11,13g**

**Błonnik: 10,38g**

**Białko: 4,31g**

---

**Sól: 36,83g**

**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 mieszanek przypraw

## Opis poradnika

Jak stosować mieszanki przypraw?

Mieszanki przypraw najlepiej dodawać na etapie marynowania lub bezpośrednio przed obróbką termiczną. Dzięki temu składniki mają czas na połączenie się z potrawą i oddanie pełni aromatu.

### Praktyczne wskazówki

- Do mięsa stosuj mieszanki 30-60 minut przed pieczeniem.

- 
- Do grillowania warto połączyć przyprawy z olejem.
  - Ryby przyprawiaj krótko przed przygotowaniem.
  - Warzywa i ziemniaki można przyprawić bezpośrednio przed pieczeniem.
  - Mieszanki świetnie sprawdzają się także w sosach i marynatach.

Odpowiednio dobrana mieszanka przypraw pozwala w prosty sposób przygotować aromatyczne i pełne smaku potrawy bez konieczności komponowania przypraw od podstaw.

## 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.