



CZUBRYCA CZERWONA 250g

| | |
|------------------|------------------------|
| Cena | 7,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | CZ-94 |
| Kod EAN | 5 903933 620923 |

Opis produktu

CZUBRYCA CZERWONA

Masa netto: 250g

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.