

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/czubryca-zielona-100g-p-91.html>

CZUBRYCA ZIELONA 100g

| | |
|------------------|------------------------|
| Cena | 4,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | CZ-91 |
| Kod EAN | 5 903933 620893 |

Opis produktu

CZUBRYCA ZIELONA

Masa netto: 100g

Kraj pochodzenia: POLSKA

Przyprawa o nazwie "czubryca zielona" to mieszanka łagodnych przypraw, której składniki to: papryka ostra, czosnek, cebula, pasternak, cukier, sól, cząber, tymianek, szczypiorek, rozmaryn, papryka chilli, kaszka kukurydziana oraz oleorezyna papryki - barwnik naturalny.

Mieszanka ta łączy w sobie wiele aromatycznych składników, które nadają potrawom wyrazisty smak i aromat. Papryka ostra i papryka chilli to składniki, które dodają mieszance charakterystycznego posmaku, ale nie przekraczają granicy ostrości. Cebula i czosnek dodają mieszance intensywności, a tymianek, rozmaryn, szczypiorek i cząber nadają jej ziołowego charakteru. Pasternak i kaszka kukurydziana wzbogacają konsystencję mieszanki.

Mieszanka "czubryca zielona" idealnie nadaje się do przyprawiania mięs, ryb, warzyw, zup oraz sosów. Można ją również wykorzystać do marynowania mięsa lub jako dodatek do sałatek. Warto podkreślić, że mieszanka ta to nie tylko źródło smaku, ale także wartości odżywcze, w tym witaminy i minerały.

Mieszanka "czubryca zielona" to propozycja dla osób, które cenią łagodny smak i chcą wzbogacić swoje potrawy o aromatyczne przyprawy. Dzięki zróżnicowanemu składowi, mieszanka ta nadaje się do wielu rodzajów dań i pozwala na kreatywność w kuchni.

Skład: papryka ostra, czosnek, cebula, pasternak, cukier, sól, cząber, tymianek, szczypiorek, rozmaryn, papryka chilli, kaszka kukurydziana, oleorezyna papryki-barwnik naturalny.

Wartość odżywcza w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1016KJ/241 Kcal

Tłuszcz: 2,03g

w tym kwasy tł.nasycone: 0,7g

Węglowodany: 45,71g

w tym cukry: 10,74g

Błonnik: 10,72g

Białko: 4,62g

Sól: 38,27g

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.