



GAŁKA MUSZKATOŁOWA CAŁA 250g

| | |
|------------------|------------------------|
| Cena | 18,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | GA-102 |
| Kod EAN | 5 903933 621005 |

Opis produktu

GAŁKA MUSZKATOŁOWA CAŁA

Masa netto: 250g

Kraj pochodzenia: INDONEZJA

Gałka muszkatołowa to aromatyczna przyprawa o charakterystycznym, słodko-korzennym smaku i zapachu. Jest pozyskiwana z orzecha muszkatołowego, który rośnie na drzewie tropikalnym. Gałka muszkatołowa jest idealna do dodania do wielu potraw, w tym do mięs, zup, sosów i dań z makaronem. Dodana do pasztetów i flaków, nadaje im wyjątkowy smak i aromat. Jest również często używana w kuchni indonezyjskiej, hinduskiej i wschodnioafrykańskiej. Nasza gałka muszkatołowa jest suszona i całkowita, co pozwala na jej łatwe rozdrabnianie i dodawanie do potraw.

Zapraszamy do naszego sklepu internetowego, gdzie oferujemy wysokiej jakości gałkę muszkatołową w przystępnej cenie. Dzięki naszej szerokiej ofercie przypraw i ziół, z pewnością znajdziesz wszystko, czego potrzebujesz, by wzbogacić swoje potrawy i stworzyć niezapomniane smaki.

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 umieszczoną 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.