

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/mieszanka-przypraw-do-kaszanki-i-krupnioku-100g-p-671.html>



## MIESZANKA PRZYPRAW DO KASZANKI I KRUPNIOKU 100g

Cena	<b>10,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>5903933628349</b>

Opis produktu

# MIESZANKA PRZYPRAW DO KASZANKI I KRUPNIOKU

**Masa netto: 100g**

**Kraj pochodzenia: POLSKA**

**Mieszanka Przypraw do Kaszanki i Krupnioku**

Odkryj intensywny smak tradycji dzięki naszej autorskiej mieszance przypraw do kaszanki i krupnioku. Starannie skomponowane składniki nadają niepowtarzalny charakter Twoim domowym wypiekom mięsnym, tworząc smak, który przeniesie Cię do korzeni kulinarnego dziedzictwa.

### Sposób Użycia:

Dodaj odpowiednią ilość mieszanki do masy wędliniarskiej przygotowywanej do kaszanki lub krupnioku. Wymieszaj starannie i przystąp do procesu wędzenia lub gotowania, by uzyskać pełnię smaku.

### Odkryj Tradycyjny Smak:

Nasza mieszanka przypraw to klucz do odkrywania tradycyjnych smaków rodzinnych receptur. Pozwól sobie na kulinarne podróże w czasie, tworząc w domowym zaciszu dania, które przeniosą Cię do smakowitego świata naszych przodków.

Daj swoim potrawom wyjątkowy smak i aromat dzięki naszej mieszance przypraw - prawdziwej tajemnicy smakowej, którą możesz teraz mieć pod ręką.

### Skład:

**nośniki (sól, maltodekstryna, glukoza),**

**przyprawy (pieprz czarny, gorczyca, cebula, majeranek)**

---

**wzmacniacz smaku:**

**glutaminian sodu E621 (do 2%),**

**ekstrakty przypraw**

**DAWKOWANIE:**

**5-7g / 1kg gotowego surowego farszu**

**Przechowywać w chłodnym, suchym i przewiewnym miejscu.**

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać śladowe ilości : 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.