

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/mieszanka-przypraw-do-kielbasy-bialej-1000g-p-660.html>



MIESZANKA PRZYPRAW DO KIEŁBASY BIAŁEJ 1000g

Cena	80,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5903933628141

Opis produktu

MIESZANKA PRZYPRAW DO KIEŁBASY BIAŁEJ

Masa netto: 1000g

Kraj pochodzenia: POLSKA

Odkryj Mistrzowską Mieszankę Przypraw do Kielbasy Białej - Sekret Aromatycznej Doskonałości!

Witaj w świecie kulinarnego mistrzostwa, gdzie smak spotyka tradycję. Nasza Mieszanka Przypraw do Kielbasy Białej to tajemnicza kompozycja aromatycznych składników, która podniesie smak Twojej kielbasy białej na wyższy poziom.

Skomponowana z Pasją:

Nasi doświadczeni kucharze starannie dobierają składniki, tworząc mieszankę, która doskonale komponuje się z delikatnym smakiem białej kielbasy. Pasja i tradycja spotykają się w każdym gramie.

Intensywny Aromat:

Poczuj intensywność aromatu, gdy nasza mieszanka przypraw zacznie się mieszać z mięsem. Korzenny, delikatnie pieprzowy i z nutą ziół - to wszystko, czego potrzebujesz, by stworzyć kielbasę białą, która rozplywa się w ustach.

Uniwersalność Kulinarne:

Niech Twoja kreatywność kulinarna rozkwita! Nasza mieszanka przypraw jest idealna do produkcji kielbasy domowej, grillowania czy duszenia. Nie ma ograniczeń dla smaku, jaki możesz osiągnąć.

Tradycja w Nowoczesnym Wydaniu:

Zapomnij o komercyjnych mieszankach - nasza to tradycja w nowoczesnym wydaniu. Odkryj, jak łatwo możesz stworzyć kielbasę białą, która zachwyci nie tylko Ciebie, ale także Twoich bliskich.

Gotów na kulinarne doznania? Dodaj naszą Mieszankę Przypraw do Kielbasy Białej do swojej kolekcji kulinarnych sekretów i odkryj smak tradycji w każdym kęsie!

Skład:

przyprawy (czosnek, pieprz, gorczyca, imbir, majeranek)

glukoza, sól

hydrolizat białka sojowego

wzmacniacz smaku: glutaminian sodu E621 (do5%)

przeciwutleniacz izoaskorbinian sodu E316 (do4%)

DAWKOWANIE:

5-8g / 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.