

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/mieszanka-przypraw-do-kielbasy-krakowskiej-100g-p-675.html>



## MIESZANKA PRZYPRAW DO KIEŁBASY KRAKOWSKIEJ 100g

Cena	<b>10,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>5903933627939</b>

### Opis produktu

## MIESZANKA PRZYPRAW DO KIEŁBASY KRAKOWSKIEJ

**Masa netto: 100g**

**Kraj pochodzenia: POLSKA**

### Mieszanka Przypraw do Kielbasy Krakowskiej

Oferujemy wyjątkową mieszankę przypraw, stworzoną z myślą o miłośnikach tradycyjnego smaku kielbasy krakowskiej. Nasza receptura łączy starannie wyselekcjonowane składniki, aby dostarczyć Ci autentyczny smak i aromat tego klasycznego wyrobu mięsnego.

### Cechy Mieszanki:

**1. Wyważone Proporcje:**

Starannie dobrane ilości każdej przyprawy tworzą zbalansowaną mieszankę, podkreślającą charakterystyczny smak kielbasy krakowskiej.

**2. Klasyczne Zioła i Przyprawy:**

Dodatek tradycyjnych ziół i przypraw, takich jak pieprz, czosnek i majeranek, nadaje mieszance pełnię smaku.

### Sposób Użycia:

Dodaj odpowiednią ilość mieszanki do mięsa kielbasowego, dokładnie wymieszaj i przystąp do procesu wędzenia lub gotowania.

Nasza mieszanka przypraw doskonale współgra z różnymi rodzajami mięs, nadając im niepowtarzalny smak i aromat.

### Odkryj Tradycyjny Smak Krakowskiej Kielbasy:

Nasza mieszanka przypraw do kielbasy krakowskiej to klucz do odkrywania tradycyjnych smaków. Stwórz w domowym zaciszu kielbasę, która przywróci Ci smak tradycji i wprowadzi do Twojej kuchni nutę krakowskiego rękodzieła wędliniarskiego.

Ciesz się klasycznym smakiem kielbasy krakowskiej dzięki naszej wyjątkowej mieszance przypraw, która pozwoli Ci przenieść się w kulinarne podróże do serca polskiej kuchni.

---

**Skład:**

**przyprawy (czosnek, gorczyca, kolendra, pieprz, gałka muskatołowa, kardamon)**

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

**wzmacniacz smaku: glutaminian sodu E621(do 6%)**

**przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu E316(do 5%)**

**ekstrakty przypraw**

**DAWKOWANIE:**

**6-8g / 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.