

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/mieszanka-przypraw-do-pasztetu-domowego-1000g-p-684.html>



## MIESZANKA PRZYPRAW DO PASZTETU DOMOWEGO 1000g

Cena	<b>80,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>5903933628271</b>

### Opis produktu

## MIESZANKA PRZYPRAW DO PASZTETU DOMOWEGO

Masa netto: 1000g

Kraj pochodzenia: POLSKA

### Mieszanka Przypraw do Pasztetu Domowego

Przedstawiamy naszą wyjątkową mieszankę przypraw, stworzoną z myślą o pasztetach domowych, które pragniesz przyrządzić z miłością i dbałością o smak. Nasza receptura łączy delikatność z głębią aromatów, nadając Twojemu pasztetowi wyjątkowy smak i charakter.

### Cechy Mieszanki:

- Klasyczny Czosnek i Cebula:**  
Delikatnie suszone czosnek i cebula dodają mieszance przypraw subtelnej pikantności i głębi smaku.
- Zioła:**  
Dodatek tymianku, rozmarynu i szalwii nadaje pasztetowi domowemu ziołowego aromatu, który podkreśla tradycyjny smak.
- Korzenne Akcenty:**  
Nuty gałki muszkatołowej i pieprzu sprawiają, że mieszanka zyskuje wyważoną pikantność, idealną dla pasztetu.

### Sposób Użycia:

Dodaj odpowiednią ilość mieszanki do masy mięsnej przeznaczonej do pasztetu. Wymieszaj dokładnie, a następnie przystąp do procesu przygotowywania i pieczenia. Twoje pasztety nabiorą unikalnego smaku dzięki tej mieszance.

### Odkryj Radość Domowego Pasztetu:

Nasza mieszanka przypraw to klucz do stworzenia pasztetu, który nie tylko smakuje, ale również przypomina o tradycji i radości domowej kuchni. Rozkoszuj się aromatem i smakiem pasztetu domowego, który sprawi, że każda chwila spędzona przy stole będzie wyjątkowa.

Ciesz się domowym pasztetem, przygotowanym z pasją i naszą starannie skomponowaną mieszanką przypraw. Niech smak Twojego pasztetu zachwyci podniebienie i dodatkowo umili wspólne chwile przy stole.

---

**Skład:**

**przyprawy (gałka muskatołowa, gorczyca,  
jałowiec, kolendra, kminek, papryka, imbir,  
liść laurowy, pieprz)**

**zioła przyprawowe (majeranek, szalwia)**

**sól, marchew**

**Może zawierać gluten, seler, soję, orzeszki ziemne.**

**DAWKOWANIE:**

**15-20g / 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.