

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/mieszanka-przypraw-do-salcesonu-1000g-p-696.html>



# MIESZANKA PRZYPRAW DO SALCESONU

## 1000g

Cena	<b>80,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>5903933628233</b>

### Opis produktu

## MIESZANKA PRZYPRAW DO SALCESONU

Masa netto: 1000g

Kraj pochodzenia: POLSKA

**Mieszanka Przypraw do Salcesonu: Tradycyjny Smak w Nowym Wydaniu**

Przedstawiamy naszą wyjątkową mieszankę przypraw, stworzoną z myślą o przygotowywaniu domowego salcesonu. To niepowtarzalne połączenie smaków, które podkreśli autentyczność i tradycję tego klasycznego dania.

#### Cechy Mieszanki:

- Zrównoważony Smak i Aromat:**  
Mieszanka przypraw łączy w sobie delikatne nuty korzenne z lekkim akcentem ziół, tworząc harmonię smaku i aromatu.
- Finezyjna Pikantność:**  
Mieszanka nadaje salcesonowi subtelny stopień pikantności, który wzbogaca doświadczenie smakowe, nie dominując nad innymi smakami.
- Świetne Uzupełnienie Mięsa:**  
Doskonale komponuje się z różnymi rodzajami mięsa, podkreślając ich naturalny smak, a jednocześnie dodając im wyjątkowego charakteru.

#### Sposób Użycia:

Dodaj odpowiednią ilość mieszanki do mięsa przeznaczonego do przygotowania salcesonu. Wymieszaj dokładnie i przystąp do procesu gotowania, pieczenia lub wędzenia.

#### Tradycja w Nowoczesnym Kształcie:

Nasza mieszanka przypraw do salcesonu to nowoczesne spojrzenie na tradycyjny smak. Bez zbędnych dodatków, prosta w użyciu, sprawi, że Twój domowy salceson zyska niepowtarzalny charakter i smak. Ciesz się klasyką w nowym wydaniu!

---

**Skład:**

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

**przyprawy (gorczyca, czosnek, kminek)**

**wzmacniacz smaku:**

**glutaminian sodu E621 (do 7%)**

**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.

