

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/papryczki-chilli-w-nitkach-1000g-p-638.html>



## PAPRYCZKI CHILLI W NITKACH 1000g

Cena	<b>180,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>5903933628783</b>

### Opis produktu

## PAPRYCZKI CHILI W NITKACH

**Masa netto: 1000g**

**Kraj pochodzenia: CHINY**

Wprowadź odrobinę pikantnej ekscytacji do swojej kuchni za pomocą naszych Papryczek Chilli w Nitkach. To niezwykły dodatek, który rozgrzeje Twoje podniebienie i sprawi, że Twoje potrawy będą wyjątkowe.

Nasze Papryczki Chilli w Nitkach to połączenie intensywnego smaku i pikanterii, które ożywi każde danie. Każda nitka to mała bomba smakowa, która dostarczy nie tylko pikantnej przyjemności, ale także subtelných nut aromatycznych.

Dodaj nasze Papryczki Chilli do sałatek, makaronów, dań z grilla czy nawet do klasycznych dań kuchni orientalnej, by podkreślić ich smak i nadać im charakterystycznego ognistego twistu. Ich nitkowata forma sprawi, że będą nie tylko smaczne, ale również estetycznym dodatkiem do Twoich potraw.

Odkryj kulinarne możliwości naszych Papryczek Chilli w Nitkach i podnieś poziom ostrości w swojej kuchni. Bądź śmiały, bądź kreatywny — nasze nitkowe papryczki czekają, aby dodać niezapomnianego smaku Twoim potrawom!

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 przypraw

### Jak używać przypraw jednorodnych?

Przyprawy jednorodne to pojedyncze składniki przyprawowe, które pozwalają precyzyjnie dopasować smak do przygotowywanych potraw. Dzięki nim można samodzielnie tworzyć mieszanki przypraw, marynaty oraz doprawiać dania według własnych preferencji.

### Zastosowanie przypraw jednorodnych

- Mięsa pieczone, grillowane i smażone
- Zupy i sosy
- Ryby i owoce morza
- Warzywa oraz sałatki
- Domowe marynaty
- Kuchnia polska, orientalna i śródziemnomorska
- Własne mieszanki przyprawowe

---

## Dlaczego warto wybierać przyprawy wysokiej jakości?

Świeże przyprawy wyróżniają się intensywnym aromatem, naturalnym kolorem oraz wysoką zawartością olejków eterycznych. Odpowiednie przechowywanie pozwala zachować ich smak i właściwości przez długi czas.

## Przechowywanie przypraw

Aby zachować pełnię aromatu, przyprawy należy przechowywać w szczelnie zamkniętych opakowaniach, w suchym i zacienionym miejscu, z dala od źródeł ciepła i wilgoci.

## 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.

## Poradnik papryk i pomidorów

### Jak stosować paprykę i pomidory w kuchni?

Papryka oraz pomidory są niezwykle uniwersalnymi składnikami kulinarnymi. Odpowiednio dobrany rodzaj pozwala uzyskać łagodny, słodki, pikantny lub lekko wędzony charakter potraw.

### Najpopularniejsze rodzaje papryki

- Papryka słodka – do zup, sosów i dań mięsnych.
- Papryka ostra – dla miłośników pikantnych smaków.
- Papryka wędzona – nadaje aromat grillowanych potraw.
- Chili i płatki chili – do kuchni meksykańskiej i orientalnej.

### Zastosowanie pomidorów

- sosy do makaronów
- pizza
- gulasze
- zupy krem
- marynaty
- dania jednogarnkowe

Połączenie papryki i pomidorów stanowi podstawę wielu tradycyjnych przepisów, nadając potrawom wyjątkowy smak, kolor

---

oraz aromat.