



## PIEPRZ BIAŁY MIELONY 250g

Cena	<b>13,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>PI-43</b>
Kod EAN	<b>5 903933 620466</b>

### Opis produktu

## PIEPRZ BIAŁY MIELONY

**Masa netto: 250g**

**Kraj pochodzenia: WIETNAM**

W naszym sklepie internetowym oferujemy najwyższej jakości biały pieprz mielony, który jest idealnym dodatkiem do różnego rodzaju dań.

Biały pieprz mielony uzyskuje się poprzez obróbkę i suszenie dojrzałych owoców pieprzu białego, co nadaje mu delikatny, subtelny smak. Jest on często stosowany w kuchni, aby dodać potrawom lekkiej ostrości i aromatu.

Biały pieprz mielony jest bogaty w cenne składniki odżywcze, takie jak przeciwutleniacze, witaminy i minerały, które pomagają w utrzymaniu zdrowia i dobrego samopoczucia. Ponadto, biały pieprz mielony ma właściwości przeciwzapalne, przeciwbakteryjne i przeciwutleniające.

Biały pieprz mielony jest idealnym dodatkiem do różnego rodzaju potraw, takich jak mięsa, zupy, sosy, marynaty oraz sałatki. Można go również używać do przyprawiania mięsa przed pieczeniem lub grillowaniem.

Zapewniamy najwyższą jakość naszego białego pieprzu mielonego oraz szybką i bezpieczną dostawę. Przekonaj się, że nasz biały pieprz mielony to doskonała propozycja dla osób, które cenią sobie smak i aromat w kuchni!

Przechowywać w chłodnym, suchym i przewiewnym miejscu.

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać: 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.

## Porady

### Jak przechowywać pieprz?

---

Pieprz najlepiej przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i zacienionym miejscu. Ziarnisty pieprz zachowuje aromat najdłużej, dlatego warto mieć go bezpośrednio przed użyciem.

### **Do czego używać pieprzu?**

Pieprz doskonale pasuje do mięs, ryb, zup, sosów, marynat, warzyw, sałatek oraz potraw z grilla. To jedna z podstawowych przypraw w każdej kuchni.

### **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.