



PIEPRZ CYTRYNOWY 500g

Cena	15,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	PI-22
Kod EAN	5 903933 620350

Opis produktu

PIEPRZ CYTRYNOWY

Masa netto: 500g

Kraj pochodzenia: POLSKA

Pieprz cytrynowy to przyprawa o wyjątkowym smaku, która cieszy się coraz większą popularnością wśród smakoszy i kucharzy na całym świecie.

Jest to połączenie tradycyjnego pieprzu z aromatyczną cytryną, co daje wyjątkowy efekt smakowy. Pieprz cytrynowy doskonale sprawdza się jako dodatek do mięs, ryb, sałatek, sosów i wielu innych potraw, nadając im charakterystycznego, świeżego smaku.

Pieprz cytrynowy zawiera naturalny olejek cytrynowy, który ma właściwości antybakteryjne, przeciwgrzybicze oraz wzmacniające odporność organizmu. Dodatkowo zawiera również witaminę C, która jest ważna dla układu odpornościowego oraz przeciwutleniaczy, które pomagają w walce z wolnymi rodnikami.

W naszym sklepie internetowym oferujemy wysokiej jakości pieprz cytrynowy w atrakcyjnej cenie. Nasza przyprawa jest pozbawiona sztucznych dodatków i została wyprodukowana z naturalnych składników. Zapewniamy szybką i bezpieczną dostawę, a nasz pieprz cytrynowy będzie doskonałym dodatkiem do Twojej kuchni, który doda Twoim potrawom niepowtarzalnego smaku i aromatu.

SKŁAD: PIEPRZ CZARNY GRYS, CZOSNEK, CEBULA, KWASEK CYTRYNOWY, CUKIER, SKÓRKA CYTRYNOWA, KURKUMA.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100g PRODUKTU:

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA: 1080KJ/255 Kcal

TŁUSZCZ: 0,91g

W TYM KWASY TŁ. NASYCONE: 0,16g

WĘGLOWODANY: 54,7g

W TYM CUKRY: 19,82g

BŁONNIK: 6,15g

BIAŁKO: 3,98g

SÓL: 23,93g

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 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.

Porady

Jak przechowywać pieprz?

Pieprz najlepiej przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i zacienionym miejscu. Ziarnisty pieprz zachowuje aromat najdłużej, dlatego warto mielić 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.