

Dane aktualne na dzień: 02-07-2026 23:55

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/pieprz-czarny-grys-1000g-p-415.html>



## PIEPRZ CZARNY GRYS 1000g

Cena	<b>50,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>5 903933 625355</b>

Opis produktu

# PIEPRZ CZARNY GRYS, MŁOTKOWANY, GRUBO MIELONY

**Masa netto: 1000g**

**Kraj pochodzenia: WIETNAM**

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 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.