



PIEPRZ CZARNY ZIARNISTY 250g

Cena	12,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	PI-3
Kod EAN	5 903933 620398

Opis produktu

PIEPRZ CZARNY ZIARNISTY

Masa netto: 250g

Kraj pochodzenia: WIETNAM

Pieprz czarny ziarnisty to popularny i wszechstronny składnik kuchni. Wspaniale sprawdzi się jako dodatek do wielu potraw, takich jak mięsa, zupy, sosy, czy warzywa. To aromatyczne ziarenka pochodzą z liści pieprzowca, który rośnie głównie w Indiach, Indonezji i Brazylii.

Nasz pieprz czarny ziarnisty został starannie wyselekcjonowany i zapakowany, aby zapewnić jak najwyższą jakość. Każde ziarenko ma intensywny, charakterystyczny smak i aromat, który z pewnością wzbogaci smak Twoich potraw. Nasz pieprz czarny ziarnisty jest idealny do mielenia w młynku tuż przed użyciem, co zapewni najwyższą świeżość i aromat.

Pieprz czarny ziarnisty to nie tylko składnik kulinarny, ale także ma wiele właściwości zdrowotnych. Zawiera naturalne olejki eteryczne, antyoksydanty i przeciwzapalne składniki, które wpływają korzystnie na nasze zdrowie. Może pomóc w regulowaniu poziomu cholesterolu we krwi, wspierać trawienie i poprawiać przemianę materii.

W naszej ofercie znajdziesz wyłącznie najwyższej jakości pieprz czarny ziarnisty, który z pewnością zadowoli najbardziej wymagających smakoszy. Spróbuj już dziś i przekonaj się, jak wyjątkowy smak i aromat oferuje nasz pieprz czarny ziarnisty!

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 umieszczoną 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.