



PIEPRZ CZERWONY ZIARNA 250g

| | |
|------------------|------------------------|
| Cena | 28,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | PI-11 |
| Kod EAN | 5 903933 620244 |

Opis produktu

PIEPRZ CZERWONY ZIARNA

Masa netto: 250g

Kraj pochodzenia: BRAZYLIA

Nasz pieprz czerwony w ziarnach to doskonały dodatek do potraw, który charakteryzuje się wyjątkowym smakiem i aromatem. Pieprz czerwony jest delikatniejszy w smaku niż pieprz czarny, ale bardziej intensywny niż pieprz biały. Nasz produkt pochodzi z najlepszych plantacji i jest starannie selekcjonowany, aby zapewnić najwyższą jakość.

Pieprz czerwony w ziarnach doskonale komponuje się z wieloma potrawami, zwłaszcza z mięsem, rybami, zupami i sałatkami. Dodaje potrawom wyjątkowego charakteru i smakuje wyjątkowo dobrze z pieczywem, serem i innymi składnikami.

Nasz pieprz czerwony w ziarnach jest dostępny w opakowaniach o różnych pojemnościach, tak aby każdy mógł wybrać odpowiedni dla siebie rozmiar. Dzięki naszemu szybkiemu systemowi wysyłkowemu, produkt dotrze do Ciebie w krótkim czasie.

Zachęcamy do wypróbowania naszego pieprzu czerwonego w ziarnach i odkrycia jego wyjątkowego smaku i aromatu. Nasz produkt to gwarancja jakości i doskonałego smaku, który z pewnością zadowoli każdego smakosza.

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.