



PIEPRZ KOLOROWY ZIARNA 1000g

Cena	90,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	PI-17
Kod EAN	5 903933 620305

Opis produktu

PIEPRZ KOLOROWY ZIARNA

Masa netto: 1000g

Kraj pochodzenia: WIETNAM

Pieprz kolorowy to niezwykle popularny i smaczny dodatek do potraw, który charakteryzuje się unikalnym zestawieniem smaków i aromatów. Nasz pieprz kolorowy w ziarnach pochodzi z najlepszych plantacji i jest starannie selekcjonowany, aby zapewnić najwyższą jakość produktu.

Pieprz kolorowy w ziarnach składa się z połączenia ziaren pieprzu białego, czarnego, czerwonego i zielonego, które łącznie tworzą unikalny i bogaty smak. Dodatek ten doskonale komponuje się z wieloma potrawami, zwłaszcza z mięsem, rybami, zupami i sałatkami. Dzięki różnorodności smaków i aromatów, nadaje potrawom niepowtarzalnego charakteru i głębi.

Nasz pieprz kolorowy 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 kolorowego w ziarnach i odkrycia jego unikalnego smaku i aromatu. Nasz produkt to gwarancja jakości i doskonałego smaku, który z pewnością zadowoli każdego smakosza.

SKŁAD: PIEPRZ CZERWONY,

PIEPRZ ZIELONY, PIEPRZ BIAŁY,

PIEPRZ CZARNY

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 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.