

Dane aktualne na dzień: 03-07-2026 00:55

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/pomidory-z-chilli-i-oregano-1000g-p-499.html>



## POMIDORY Z CHILLI I OREGANO 1000g

Cena	<b>96,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>5903933622163</b>

Opis produktu

# POMIDORY Z CHILLI I OREGANO

**Masa netto: 1000g**

**Kraj pochodzenia: POLSKA**

SKŁAD: pomidory suszone, chilli

sól, oregano, czosnek

Przechowywać w chłodnym, suchym i przewiewnym miejscu.

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać śladowe ilości : 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.

## 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.

---

## Poradnik papryk i pomidorów

### Jak stosować paprykę i pomidory w kuchni?

Papryka oraz pomidory są niezwykle uniwersalnymi składnikami kulinarnymi. Odpowiednio dobrany rodzaj pozwala uzyskać łagodny, słodki, pikantny lub lekko wędzony charakter potraw.

#### Najpopularniejsze rodzaje papryki

- Papryka słodka – do zup, sosów i dań mięsnych.
- Papryka ostra – dla miłośników pikantnych smaków.
- Papryka wędzona – nadaje aromat grillowanych potraw.
- Chili i płatki chili – do kuchni meksykańskiej i orientalnej.

#### Zastosowanie pomidorów

- sosy do makaronów
- pizza
- gulasze
- zupy krem
- marynaty
- dania jednogarnkowe

Połączenie papryki i pomidorów stanowi podstawę wielu tradycyjnych przepisów, nadając potrawom wyjątkowy smak, kolor oraz aromat.