Dane aktualne na dzień: 03-07-2026 00:50

Link do produktu: https://www.przyprawy.pro/pomidory-z-chilli-i-oregano-100g-p-502.html

POMIDORY Z CHILLI I OREGANO 100g

Cena	**11,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod EAN	**5903933622194**

Opis produktu

POMIDORY Z CHILLI

I OREGANO

Masa netto: 100g

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.