

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/sol-himalajska-rozowa-gruba-1000g-p-454.html>



SÓL HIMALAJSKA RÓŻOWA GRUBA 1000g

Cena	12,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5903933625638

Opis produktu

SÓL HIMALAJSKA RÓŻOWA GRUBA

Masa netto: 1000g

Kraj pochodzenia: PAKISTAN

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 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.

Poradnik soli

Rodzaje soli i ich zastosowanie

Choć sól jest jedną z najstarszych przypraw świata, jej odmiany różnią się smakiem, strukturą oraz zastosowaniem kulinarnym. Sól himalajska doskonale sprawdza się do codziennego gotowania, sól morska podkreśla smak ryb i owoców morza, a sól wędzona nadaje potrawom wyjątkowy aromat.

Do czego stosować poszczególne sole?

- sól himalajska – do codziennego gotowania
- sól morska – do ryb i sałatek
- sól kłodawska – do przetworów i kiszonek
- sól wędzona – do grilla i mięs
- sól ziołowa – do warzyw i pieczonych ziemniaków

Wybór odpowiedniej soli pozwala wzbogacić smak potraw i nadać im wyjątkowy charakter.

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.