

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/sol-morska-wedzona-drewnem-bukowym-250g-p-82.html>



## SÓL MORSKA WĘDZONA DREWNIEM BUKOWYM 250g

Cena	<b>28,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>5 903933 620800</b>

### Opis produktu

## SÓL MORSKA WĘDZONA DREWNIEM BUKOWYM

**Masa netto: 250g**

**Kraj pochodzenia: NIEMCY**

Nasza sól morska wędzona drewnem bukowym to niezwykle składnik, który doskonale uzupełni smaki Twoich ulubionych potraw. Wykonana jest z naturalnej, najwyższej jakości soli morskiej, która została wędzona na gorącym drewnie bukowym, co nadaje jej intensywny, dymny smak.

Sól morska wędzona drewnem bukowym jest doskonałym dodatkiem do mięs, ryb, warzyw i innych potraw, które chcesz wzbogacić o niepowtarzalny smak. Możesz użyć jej jako soli do gotowania, do przyprawiania lub do dekoracji potraw.

Nasza sól morska wędzona drewnem bukowym jest w pełni naturalna i nie zawiera żadnych dodatków ani sztucznych składników. Dzięki temu możesz mieć pewność, że wybierasz produkt o najwyższej jakości i niezwykłym smaku.

Sól morska wędzona drewnem bukowym to również doskonały prezent dla każdego miłośnika dobrej kuchni. Możesz wybrać jedno z naszych eleganckich opakowań i sprawić bliskiej osobie wyjątkową przyjemność.

Zachęcamy do spróbowania naszej soli morskiej wędzonej drewnem bukowym i odkrycia nowych smaków w swojej kuchni.

**PRODUKT NIE ZAWIERA SUBSTANCJI PRZECIWIW ZBRYLAJĄCYCH ORAZ KONSERWANTÓW.**

**SÓL JEST PODDAWANA PROCESOWI WĘDZENIA DREWNIEM BUKOWYM PRZEZ OKRES NIE MNIEJSZY NIŻ 21 DNI CO NADAJE NIEPOWTARZALNEGO AROMATU I SMAKU.**

**SKŁAD: SÓL MORSKA WĘDZONA.**

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 .

---

**Produkty posiadają długą datę przydatności do spożycia umieszczona na etykiecie znajdującej się na opakowaniu .**