

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



SÓL MORSKA WĘDZONA DREWNIEM BUKOWYM 250g

Cena	28,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	SL-82
Kod EAN	5 903933 620800

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 .

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.