

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/sol-ziolowa-aromatyczna-sol-250g-p-86.html>



SÓL ZIOŁOWA, AROMATYCZNA SÓL 250g

Cena	7,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	SL-86
Kod EAN	5 903933 620848

Opis produktu

SÓL ZIOŁOWA

Masa netto: 250g

Kraj pochodzenia: POLSKA

Sól ziołowa, nazywana również aromatyczną solą, to mieszanka soli z dodatkiem różnych ziół i przypraw. Zazwyczaj skład soli ziołowej obejmuje takie składniki jak rozmaryn, tymianek, oregano, bazylię, czosnek, paprykę czy cebulę. Dzięki temu połączeniu soli ziołowej można uzyskać unikalny i bogaty smak, który sprawi, że każde danie stanie się bardziej aromatyczne i wyraziste.

Sól ziołowa jest popularnym dodatkiem do dań mięsnych, wędlin, ryb oraz warzyw. Może być wykorzystywana podczas gotowania, smażenia lub jako przyprawa do dań na zimno. Jednym z jej dodatkowych atutów jest fakt, że nie zawiera konserwantów i sztucznych barwników, co czyni ją zdrowszym wyborem w porównaniu do gotowych mieszanek ziołowych dostępnych w sklepach spożywczych.

Sól ziołowa to także idealny dodatek do masła, które po wymieszaniu z nią nabiera intensywniejszego smaku i aromatu. Ponadto, ziołowa sól świetnie sprawdza się do marynowania mięsa czy pieczenia ryb, a nawet do przyprawiania sałatek.

Skład: sól, cukier, kukurydza, pieprz czarny, koper, czosnek, cebula, majeranek, szczypiorek, papryka, marchew, barwnik naturalny, ekstrakt kurkumy

Przechowywać w chłodnym, suchym i przewiewnym miejscu.

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać: 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 zapieciem 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.

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 morską podkreśla smak ryb i owoców morza, a sól wędzona nadaje potrawom wyjątkowy aromat.

Do czego stosować poszczególne sole?

- sól himalajska – do codziennego gotowania
- sól morską – 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.