

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/sol-ziolowa-aromatyczna-sol-500g-p-85.html>



## SÓL ZIOŁOWA, AROMATYCZNA SÓL 500g

Cena	<b>14,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>SL-85</b>
Kod EAN	<b>5 903933 620831</b>

### Opis produktu

## SÓL ZIOŁOWA

**Masa netto: 500g**

**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 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.

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.