

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/wloszczyzna-w-kostce-drobna-500g-p-757.html>



## WŁOSZCZYZNA W KOSTCE DROBNA 500g

Cena	<b>18,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>5 903933 627007</b>

### Opis produktu

## WŁOSZCZYZNA W KOSTCE SUSZONA DROBNA

**Masa netto: 500g**

**Kraj pochodzenia: POLSKA**

Włoszczyzna suszona w kostce drobna to propozycja dla wszystkich, którzy cenią sobie zdrowe i naturalne produkty o dłuższym terminie przydatności do spożycia. Włoszczyzna w takiej postaci jest już pokrojona na małe kawałki i suszona, dzięki czemu można ją przechowywać przez długi czas i wykorzystywać do przygotowywania zup, sosów i dań mięsnych.

Nasza włoszczyzna suszona w kostce drobna to mieszanka najlepszej jakości warzyw, takich jak marchew, pietruszka, seler i por. Warzywa te są dokładnie umyte, obrane i pokrojone na małe, równomierne kawałki, a następnie suszone w specjalnych suszarniach, aby zachować jak najwięcej wartości odżywczych.

Nasz produkt nie zawiera konserwantów ani sztucznych dodatków, dzięki czemu możesz mieć pewność, że korzystasz z naturalnych składników. Włoszczyzna suszona w kostce drobna jest również idealnym rozwiązaniem dla osób, które chcą przygotowywać zdrowe i smaczne posiłki w krótkim czasie - można ją łatwo przechowywać w suchym i chłodnym miejscu i wyciągać z niej tylko tyle, ile potrzebujesz.

Nasza włoszczyzna suszona w kostce drobna jest bardzo uniwersalna w zastosowaniu - można ją wykorzystać do przygotowywania zup, sosów, mięs czy potraw jednogarnkowych. Dzięki temu, że jest już pokrojona i suszona, zaoszczędzisz sobie czas i wysiłek potrzebny na ręczne krojenie i suszenie warzyw.

Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty i przekonania się, jak wiele smaku i zdrowia może dodać włoszczyzna suszona w kostce drobna do Twoich dań!

**Skład: marchewka, por, lubczyk, seler, pasternak**

**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 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.

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.