



ZIELE ANGIELSKIE 100g

| | |
|------------------|------------------------|
| Cena | 8,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | ZI-60 |
| Kod EAN | 5 903933 620633 |

Opis produktu

ZIELE ANGIELSKIE

Masa netto: 100g

Kraj pochodzenia: MEKSYK

Ziele angielskie to jedna z najważniejszych przypraw w kuchni europejskiej. Charakteryzuje się delikatnym, ale wyrazistym smakiem i aromatem, który idealnie pasuje do mięs, ryb, zup, sosów i dań warzywnych.

Nasze ziele angielskie pochodzi z najlepszych plantacji i jest starannie selekcjonowane, aby zapewnić najwyższą jakość i świeżość. Jest to przyprawa o uniwersalnym zastosowaniu, która doskonale komponuje się z różnymi rodzajami dań i nadaje im wyjątkowy smak.

Ziele angielskie nie tylko nadaje potrawom aromat i smak, ale także posiada właściwości zdrowotne. Jest bogate w przeciwutleniacze, które pomagają wzmocnić układ odpornościowy i zapobiegać chorobom serca. Ponadto, zawiera olejki eteryczne, które pomagają w leczeniu problemów z trawieniem i bólami menstruacyjnymi.

Zapraszamy do zakupu naszego ziela angielskiego w naszym sklepie internetowym. Oferujemy konkurencyjne ceny oraz szybką i bezpieczną wysyłkę. Wykorzystaj naszą wyjątkową przyprawę w swoich potrawach i ciesz się jej niepowtarzalnym smakiem i aromatem!

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 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.

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.