Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 00:04

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/bulion-bez-chemii-1kg-p-256.html



Bulion Bez Chemii 1kg

Cena	**55,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Bulion Bez Chemii

Bulion bez chemii zastosowanie

Szukasz zdrowej i smacznej alternatywy dla tradycyjnych kostek rosołowych? Nasz **bulion bez chemii** to w 100% naturalna mieszanka warzyw, przypraw i ziół – bez sztucznych dodatków, konserwantów, wzmacniaczy smaku czy barwników.

Bulion Bez Chemii firmy Marco Polo to doskonała baza wielu zup, które chcemy przyrządzić bez dodatku mięsa. Nie zawiera konserwantów, sztucznych barwników ani polepszaczy smaku.

Dawkowanie: 2 łyżeczki na 250ml

Jaka jest różnica między wegetarianinem a weganinem?

Dieta wegańska wyklucza wszelkie mięso i produkty pochodzenia zwierzęcego (mięso, drób, ryby, owoce morza, nabiał i jaja), natomiast dieta wegetariańska wyklucza mięso, drób, ryby i owoce morza.

Zastosowanie bulionu bez chemii

Bulion bez chemii to uniwersalna przyprawa, która sprawdzi się w codziennym gotowaniu zarówno w domu, jak i w profesjonalnej kuchni. Dzięki naturalnym składnikom i głębokiemu smakowi, może być wykorzystywany na wiele sposobów:

Jako baza do zup i kremów – wystarczy rozpuścić 1–2 łyżeczki w gorącej wodzie, aby uzyskać esencjonalny, roślinny bulion – idealny do rosołu, zup warzywnych, kremów czy zupy pomidorowej.

Do sosów i gulaszy – wzmacnia smak dań jednogarnkowych, leczo, curry czy sosów pieczeniowych. Dodany na etapie duszenia podkreśli aromat warzyw i przypraw.

Jako przyprawa do ryżu, kasz i makaronów – dodaj łyżeczkę bulionu do wody podczas gotowania, by nadać potrawom subtelny, warzywno-ziołowy aromat.

Do marynat i farszów – sprawdzi się jako składnik marynat do tofu, warzyw czy mięs, a także jako przyprawa do nadzień (np. do pierogów, pasztecików, gołąbków).

Jako przyprawa uniwersalna – możesz nim posypać pieczone warzywa, ziemniaki z piekarnika, użyć jako przyprawy do omletów, past

warzywnych czy sałatek.



Bulion bez chemii z ryżem i marchewką

Dlaczego warto wybrać opakowanie gastronomiczne?

Ekonomia i oszczędność

Kupując bulion w dużym, 1-kilogramowym opakowaniu, zyskujesz znacznie lepszą cenę za 100 g produktu w porównaniu do mniejszych opakowań. To idealne rozwiązanie dla osób gotujących często lub w większych ilościach – w domu, gastronomii lub cateringu.

Wydajność

Dzięki intensywnemu smakowi i skoncentrowanemu składowi, już niewielka ilość wystarczy, aby podkreślić smak potraw. 1 kg bulionu wystarcza na przygotowanie nawet kilkuset porcji zupy lub wielu dań jednogarnkowych.

Mniej odpadów

Większe opakowanie to mniej plastiku i papieru w porównaniu do wielu małych saszetek czy słoiczków. To bardziej ekologiczna opcja – idealna dla świadomych kucharzy i firm.

Wygoda użytkowania

Szerokie opakowanie gastronomiczne ułatwia dozowanie produktu – wystarczy jedna łyżeczka, bez konieczności otwierania wielu małych opakowań. Idealne do szybkiego działania w kuchni.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Kurczak po toskańsku smakuje jak przysmak prosto z włoskiej restauracji. Mięso jest tak delikatne i soczyste, że każdy kęs po prostu rozpływa się w ustach. Sos który ma pyszny kremowy smak czosnku ze szpinakiem i suszonymi pomidorami. Danie to nie tylko smakuje niesamowicie, ale jest również bardzo łatwe do zrobienia! Kremowy sos doskonale łączy się ze sobą i wykorzystuje znane składniki, które na pewno znajdziesz w Twojej domowej spiżarni. Czytaj dalej....



Kurczak po mongolsku to szybki i pyszny przepis na kurczaka. Jego smak jest zarówno słodki, jak i pikantny. Bardzo smaczna alternatywa dla klasycznego kurczaka w złocistej skórce do którego przyprawę możecie kupić TUTAJ . Kurczak po mongolsku nazywa się tak nie ze względu na smak tylko metodę przygotowania. Zamiast gotować go na patelni, kurczaka wrzuca się do mąki kukurydzianej i pozostawia na kilka minut. Mąka ta zmiękcza mięso i sprawia, że jest aksamitne i wilgotne - pyszne! Następnie kurczaka dodaje się na patelnię, gotuje z imbirem, czosnkiem i prostym sosem z sosu sojowego, bulionu drobiowego lub bulionu bez chemii (przyprawa wegetariańska), brązowego cukru i dodatku prażonego oleju sezamowego. Czytaj dalej....



Pikantna zupa buraczana charakteryzuje się prostotą oraz szybkością w przygotowaniu. Dla miłośników ostrych potraw, przepis ten może na stałe zagościć w domowym menu. Bazą tej zupy jest bulion bez chemii firmy Marco Polo którego głównym składnikiem są nieaktywne płatki drożdżowe. Po prostu musisz spróbować! Czytaj dalej....

Kremowa meksykańska zupa z kurczaka jest bardzo smaczna i pełna meksykańskich smaków. Pyszne danie do przygotowania w wolnowarze , dzięki dość prostemu i łatwemu w przygotowaniu przepisowy danie te może na stałe zagości na Twoim stole w dni powszednie. Zupę można oczywiście przygotować również w garnku gotując ją na wolnym ogniu. Czytaj dalej....

Zupa chili z kurczakiem, podawana z pikantnym kruszonym serem pleśniowym jest wyśmienitym pomysłem na obiad. Nasz przepis jest przepyszny i na pewno wrócisz do niego nie raz. Trzeba też pamiętać o tym że jest bardzo zdrowy! Nasza zupa doprawiona czosnkiem,

kminkiem, papryką o oczywiście duża ilością naszego ulubionego sosu harissa. Pamiętaj żeby powoli dodawać sos i sprawdzać za każdym razem poziom ostrości aby był odpowiedni dla Twoich kubków smakowych. Czytaj dalej....



Kiedy chcesz przygotować gulasz, tradycyjnie myślisz, że jest potrawa węgierska. Niemiecka wersja gulaszu jest pełna smaku który powinieneś spróbować. Tak naprawdę oba są świetne, ale ten obfity niemiecki nie przypomina w ogóle tego węgierskiego. To więcej niż gulasz – to przeżycie i smakuje lepiej, niż potrafię to opisać. To jedno z tych dań, które można jeść po prostu z kromką chleba bądź bułką. Czytaj dalej....

Skład naszego produktu

Skład: Płatki Drożdżowe, Sól Morska, Cebula Mielona, Warzywa Suszone, Czosnek Granulowany, Cukier, Papryka Słodka, Kurkuma, Tymianek, Szałwia

Informacje o alergenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).