Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 15:56

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/bulka-panierka-barbecue-shake-bake-450g-p-303.html



Bułka Panierka Barbecue Shake & Bake 450g

Cena	**8,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPPan002**
Kod EAN	**5902686972167**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Bułka Panierka Barbecue Shake & Bake

Bułka panierka barbecue shake & bake charakterystyka

Bułka panierka firmy Marco Polo nadaje potrawom oprócz standardowego panieru również niezapomniany smak. Pasuje do mięsa, drobiu, ryb, a także warzyw. Ładnie przylega do wszystkich produktów, nie odpada z nich. Dzięki unikatowej kompozycji nadasz każdemu mięsu niezapomniany smak!

Bułka Panierka Barbecue Shake & Bake to pyszny i wyjątkowy produkt, który idealnie nadaje się do panierowania i doprawienia mięsa, ryb, warzyw czy tofu. Ta innowacyjna mieszanka zawiera starannie dobranych składników, które nadadzą Twoim potrawom wyjątkowego smaku i chrupiącej tekstury.

Głównym składnikiem Bułki Panierki Barbecue Shake & Bake jest aromatyczna i chrupiąca bułka tarta, która nadaje potrawom idealną konsystencję. Dodatek mąki kukurydzianej sprawia, że panierka staje się jeszcze bardziej chrupiąca i złocista po upieczeniu.

Aromatyczne dodatki takie jak cebula i czosnek nadają potrawom głębi smaku, podkreślając naturalny smak składników. Pieprz, sól i chili nadają pikantności i odrobinę ognistości, dodając potrawie wyrazistości.

Dodatkowo, w składzie Bułki Panierki Barbecue Shake & Bake znajduje się również aromatyczny tymianek i oregano, które nadają potrawom charakterystycznego zapachu i smaku. Imbir i papryka wędzona dodają potrawie unikalnego, pikantnego i lekko dymnego smaku.

Bułka Panierka Barbecue Shake & Bake jest nie tylko pyszna, ale również łatwa w użyciu. Wystarczy opanierować swoje ulubione składniki w tej mieszance, a następnie upiec lub usmażyć, aby uzyskać idealną chrupiącą skórkę z bogatym smakiem barbecue.

Nie ważne czy przygotowujesz kurczaka, rybę czy warzywa, Bułka Panierka Barbecue Shake & Bake sprawi, że Twoje potrawy staną się prawdziwym przysmakiem dla całej rodziny. Odkryj niepowtarzalny smak chrupiącej panierki i urozmać swoje dania dzięki tej wyjątkowej mieszance przypraw.

Zastosowanie bułki panierki barbecue shake & bake w kuchni

Bułka Panierka Barbecue Shake & Bake to produkt, który ma wiele zastosowań w kuchni, zwłaszcza podczas przygotowywania potraw z mięsa.

Oto kilka sposobów, w jakie można go wykorzystać:

1. **Panierowanie mięsa**: Bułka Panierka Barbecue Shake & Bake doskonale nadaje się do panierowania mięs, takich jak kurczak, indyk czy wieprzowina. Wystarczy zamoczyć kawałki mięsa w jajku lub mleku, a następnie obtoczyć je w bułce barbecue. Po upieczeniu lub usmażeniu uzyskasz chrupiącą i aromatyczną powłokę barbecue.

2. **Dodatek do mięs duszonych lub pieczonych**: Możesz posypać Bułką Panierką Barbecue posmarowane wcześniej mięso (na przykład żeberka lub kawałki kurczaka) przed pieczeniem lub duszeniem. Doda to chrupkości i intensywny smak barbecue.

3. **Warzywa zapiekane**: Nie tylko mięso można panierować! Bułka Panierka Barbecue świetnie sprawdza się również jako składnik do panierowania warzyw, takich jak cukinia, bakłażan czy kalafior. Posmaruj warzywa oliwą, a następnie obtocz je w bułce barbecue i upiecz. Będą chrupiące z zewnątrz i miękkie w środku, z delikatnym aromatem barbecue.

4. **Dodatkowy smak do sałatek i dipów**: Posypane Bułką Panierką Barbecue dodaje ciekawego chrupkiego smaku do sałatek, na przykład jako dodatek do sałatki Cezar, lub może być też używane jako składnik do domowych dipów, nadając im intensywny smak barbecue.

5. **Alternatywa dla tradycyjnych przypraw**: Bułka Panierka Barbecue może być również używana jako alternatywa dla tradycyjnych przypraw do potraw z mięsa. Jej chrupiąca tekstura i bogaty smak barbecue zastępują potrzebę stosowania wielu innych przypraw, co ułatwia przygotowanie potraw.

Warto eksperymentować z Bułką Panierką Barbecue Shake & Bake, aby odkryć, w jakich jeszcze sposób można ją wykorzystać i jakie potrawy można nią urozmaicić!

Spróbuj przyprawy w przepisie.....

Kotlet wieprzowy to cienkie, zmiękczone kawałki wieprzowiny, które są panierowane i smażone. Bardzo popularne danie w naszym kraju serwowane okresowo praktycznie w każdym domu. Kotlety wieprzowe są na tyle delikatne, że do ich zjedzenia nie trzeba nawet noża (niektórzy jedzą je nawet w kanapce) .Czytaj dalej....

Chrupiący kotlet z piersi kurczaka w panierce panko jest to łatwy do zrobienia i bardzo smaczny posiłek. Smażone danie na złoty kolor to idealny przepis na rodzinny obiad. Kurczaka jest stałym elementem naszej diety. Warto doprawiać bułkę tartą i mąkę ziołami oraz przyprawami, ale nawet doprawiona solą i pieprzem smakuje wyśmienicie. Czytaj dalej....

Gundi, zdrowe i pyszne danie. Wywodzi się z Iranu i pierwotnie w jej składzie był kurczak. Nasza wersja wywodzi się z Włoch i jest przepysznym posiłkiem, które niewątpliwie Ciebie zaskoczy.Czytaj dalej....

Skład naszego produktu

Skład: Bułka Tarta, Mąka Kukurydziana, Cebula, Czosnek, Pieprz, Sól, Chili, Tymianek, Oregano, Imbir, Papryka Wędzona

Informacja o alegrenach

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