

Dane aktualne na dzień: 20-04-2024 14:01

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/caffe-de-paris-40g-p-81.html>



Caffè De Paris 40g

Cena	3,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPMiesIn038
Kod EAN	5902686970699
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Caffè De Paris

Przyprawa caffè de paris charakterystyka



Caffè de Paris - niesamowita przyprawa, skomponowana przez Freddy'go Dumonta w 1941 w Genewie, w restauracji Café de Paris. Przyprawa ta, będąca składnikiem masła ziołowego (które podawane było do najlepszych steków), odniosła tak wielki sukces, że przez wiele lat zarezerwowanie stolika w Café de Paris granoczyło z cudem. Doskonała do tworzenia dipów oraz sosów, masła ziołowego.

Przyprawa Caffè De Paris to idealna propozycja dla miłośników intensywnego smaku i aromatów śródziemnomorskich z nutą cytrusowej świeżości. Ta unikalna kompozycja składników pozwala stworzyć nie tylko oryginalne dipy, ale również wyjątkowe masła ziołowe, które ożywią każde danie.

Główne składniki przyprawy Caffè De Paris to:

1. Trawa cytrynowa: Dodaje delikatnego, cytrusowego aromatu, który nadaje potrawom orzeźwiającego charakteru.
2. Skórka cytrynowa: Intensywnie cytrynowe aromaty z nutą słodczy, które nadają potrawom wyjątkowego smaku.
3. Pietruszka nać: Świeży, zielony smak pietruszki ożywia dania i nadaje im wyjątkowej świeżości.

-
4. Koperek: Delikatny, ziołowy smak, który idealnie komponuje się z innymi składnikami, dodając potrawom unikalnego charakteru.
 5. Cebula mielona: Słodkawy smak cebuli, który nadaje potrawom wyrazistości i głębi.
 6. Czosnek mielony: Intensywny aromat czosnku, który dodaje potrawom wyrazistego smaku i charakteru.
 7. Papryka słodka: Dodaje subtelnej słodyczy i aromatu, równoważąc smaki innych składników.
 8. Sól: Podstawowy składnik, który podkreśla smak innych składników i dodaje głębi.

Przyprawa Caffè De Paris może być wykorzystywana na wiele sposobów. Możesz użyć jej do przygotowania pysznych dipów, które będą doskonałym dodatkiem na imprezy czy spotkania ze znajomymi. Wystarczy wymieszać przyprawę z jogurtem naturalnym lub śmietaną i cieszyć się wyjątkowym smakiem.

Ponadto, przyprawa Caffè De Paris nadaje się do przygotowania aromatycznego masła ziołowego. Wystarczy wymieszać ją z miękkim masłem i ewentualnie dodatkowymi ziołami, takimi jak tymianek czy oregano. Masło ziołowe świetnie pasuje do pieczywa, mięsa, ryb i warzyw, nadając im wyjątkowego smaku i aromatu.

Przyprawa Caffè De Paris to niezwykle połączenie składników, które sprawiają, że Twoje potrawy nabierają nowego wymiaru smakowego. Jej nazwa może sugerować związek z kawą, ale to prawdziwa magia smaku i aromatów śródziemnomorskich, którą odkryjesz w każdej łyżeczce.

Skład naszego produktu

Skład: trawa cytrynowa, skórka cytrynowa, pietruszka nać, koperek, cebula mielona, czosnek, mielony, papryka słodka, sól

Informacja o alergenach

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