

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/cukier-mietowy-1kg-p-280.html>



Cukier Miętowy 1kg

Cena	15,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Cukier Miętowy

Cukier miętowy jak zrobić?



Żeby zrobić cukier miętowy potrzebujesz tylko dwóch składników. Mięty - nie koniecznie świeżej z ogrodu oraz cukru. Tylko te dwa składniki pozwolą Ci zrobić świeży i pachnący cukier miętowy! Wszystko wkładamy do młynka w odpowiedniej proporcji a robot tworzy nam przepyszny produkt. Zapach, który wypełnia pokój po otwarciu pokrywy, jest absolutnie niesamowity!

Cukier miętowy zastosowanie

Cukier miętowy idealnie nadaje się do posypywania świeżych owoców, kieliszków koktajlowych w obrzeżu lub do herbaty lub lemoniady.



Bez względu na to, jak go użyjesz, pokochasz orzeźwiającą miętową słodycz, którą cukier miętowy dodaje do twoich ulubionych potraw i napojów! Jeśli uwielbiasz gotować, wiesz, że jedną z najlepszych części lata jest obfitość świeżych ziół do wykorzystania w gotowaniu. Zmieszanie cukru i mięty daje dodatek który będziesz chciał mieć zawsze pod ręką. Cukier Miętowy to wspaniały dodatek do herbaty, koktajli czy sorbetów. Jego orzeźwiający smak pomoże Ci wydobyć ciekawy smak z nie jednego dania czy napoju.

Cukier Miętowy - czy mięta jest dobra do herbaty?



Mięta czyli główny składnik cukru miętowego zawiera olejki eteryczne które są uwalniane, gdy ten produkt dodany jest do gorącej wody. To właśnie ten proces nadaje herbatce jej orzeźwiający smak i potencjalne korzyści zdrowotne. Te olejki eteryczne mają również działanie przeciwwirusowe i przeciwdrobnoustrojowe, co może korzystnie wpłynąć na układ odpornościowy i pomóc organizmowi zwalczać infekcje. Trzeba również pamiętać o zawartości cukru trzcinowego który jak każdy cukier w nadmiarze szkodzi.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Herbata z hibiskusa ma kwaśny, lekko słodki i dość podobny do soku żurawinowego smak. Jeśli szukasz nowego przepisu na orzeźwiającą letnią herbatę mrożoną, spróbuj hibiskusa a dodatek cukru miętowego jeszcze bardziej Ciebie orzeźwi. Lepiej jest używać samych suszonych kwiatów, a nie torebek z herbatą, ponieważ są one lepszej jakości i nie zawierają żadnych dodatków. Herbatę z hibiskusa można również podawać na ciepło. Aby zrobić kostki lodu z hibiskusa, po prostu włóż suszone kwiaty do tacki na lód, a następnie dodaj wodę, zamroź i podawaj z zimną herbatą hibiskusową. [Czytaj dalej....](#)



Sos miętowy z dodatkiem cukru miętowego świetnie nadaje się do pieczenia lub jako marynata do mięsa! To zioło jest tak elastyczne w użyciu, niezwykle łatwe w uprawie, a jeśli nie będzie trzymane w ryzach, będzie rosło i rosło, dopóki twój ogród nie zostanie opanowany przez to zioło! Jest to bardzo popularne zioło w krajach Bliskiego Wschodu. Popularność mięty zwiększa to że jest dodatkiem do koktajlu lub drinków, takiego jak poncz lub Pimms. Używam jej głównie do lodowatej wody, razem z kilkoma plasterkami cytryny, w dzbanku z kostkami lodu i po prostu podaję tak, jak jest. Chociaż tutaj też można dodać cukru miętowego, wtedy orzeźwienie dostanie nutki słodkości. [Czytaj dalej....](#)



Co to są sezamki? Jest to mieszanka prażonych nasiona sezamu i karmelizowanego cukru. Są bardzo popularną w naszym kraju przekąską. Dla niektórych osób kojarzą się wręcz, ze smakami z dzieciństwa. [Czytaj dalej....](#)



Kandyzowane orzechy laskowe to przepyszna przekąska która łatwo możesz sam wykonać w domu. Do ich wykonania potrzebne są tylko 2 składniki. Kandyzowane orzechy świetnie komponują się z różnymi ciastami jak i np. musli. Wymyśl sam ich zastosowanie! [Czytaj dalej....](#)

Skład naszego produktu

Skład: Cukier Trzcinowy, Mięta

Informacja o alergeniach

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