Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:37

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/czosnek-granulowany-1kg-p-452.html



Czosnek Granulowany 1kg

Cena	**18,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**

Opis produktu

Czosnek granulowany charakterystyka

Czosnek granulowany w opakowaniu 1 kg to doskonałe rozwiązanie dla gastronomii, cateringu oraz profesjonalnych kuchni, które cenią sobie intensywny smak i wygodę użytkowania. Produkt powstał z wysokiej jakości suszonego czosnku, który został drobno rozdrobniony, zachowując swoje naturalne walory smakowe i aromatyczne.

Zastosowanie w kuchni czosnku granulowanego

Czosnek granulowany to uniwersalna przyprawa, która wzbogaca smak wielu potraw i nadaje im charakterystycznego, lekko pikantnego aromatu. Dzięki wygodnej formie doskonale sprawdza się zarówno w profesjonalnych kuchniach, jak i domowym gotowaniu.

Zastosowania w kuchni:

Mięsa i ryby: idealny do przyprawiania pieczeni, kotletów, steków, kurczaka, ryb i dań z grilla. Dodaje głębi smaku bez potrzeby używania świeżego czosnku.

Marynaty i mieszanki przypraw: doskonały składnik mieszanek ziołowych do marynowania mięs, warzyw czy tofu. Świetnie łączy się z solą, papryką, ziołami prowansalskimi i pieprzem.

Zupy i sosy: podkreśla smak bulionów, zup kremów, sosów pomidorowych, czosnkowych, śmietanowych i barbecue.

Dania warzywne i wegetariańskie: wzbogaca smak leczo, gulaszów warzywnych, zapiekanek i dań z roślin strączkowych.

Dania mączne: sprawdza się w farszach do pierogów, krokietów, pizzy, makaronów czy zapiekanek.

Pieczywo czosnkowe: wystarczy wymieszać z masłem i natką pietruszki, by uzyskać aromatyczną pastę do grzanek czy bagietki.

Przyprawianie gotowych potraw: można posypywać nim gotowe dania, frytki, popcorn lub sałatki dla podkreślenia smaku.

Granulowany czosnek nie wymaga obierania ani krojenia, nie zostawia zapachu na dłoniach, a jego trwałość i intensywność aromatu sprawiają, że wystarczy niewielka ilość, by nadać potrawie wyrazisty smak.



Przykładowe danie z dodatkiem czosnku granulowanego

Zalety zakupu czosnku granulowanego w opakowaniu gastronomicznym

Zakup czosnku granulowanego w opakowaniu 1 kg to idealne rozwiązanie dla profesjonalistów oraz wszystkich, którzy często gotują i stawiają na jakość, wygodę i oszczędność.

Najważniejsze zalety:

Ekonomiczność – większe opakowanie to niższy koszt jednostkowy przyprawy w porównaniu do mniejszych porcji dostępnych w handlu detalicznym.

Wygoda i wydajność – czosnek granulowany w opakowaniu 1 kg sprawdza się doskonale w kuchniach restauracyjnych, hotelowych, zakładach żywienia zbiorowego oraz firmach cateringowych.

Mniej odpadów – jedno duże opakowanie to mniej zużytych jednorazowych opakowań, co sprzyja bardziej ekologicznemu podejściu do zarządzania kuchnią.

Stała dostępność przyprawy – większa ilość czosnku granulowanego to komfort pracy bez potrzeby częstego uzupełniania zapasów.

Świeżość i aromat pod kontrolą – szczelne, solidne opakowanie zostało zaprojektowane z myślą o długotrwałym przechowywaniu przypraw. Chroni przed wilgocią, światłem i utratą intensywnego aromatu czosnku.

Czytaj więcej

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Chiny

Informacje o alergenach

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