Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 04:54

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/czosnek-granulowany-40g-p-352.html



Czosnek Granulowany 40g

Cena	**2,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Kod EAN	**5907677979095**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Czosnek Granulowany



Czosnek granulowany charakterystyka

Czosnek granulowany to niezwykle aromatyczna i wyjątkowo wszechstronna przyprawa, która doskonale uzupełnia smak wielu potraw. Został stworzony z myślą o osobach, które cenią sobie naturalne składniki o bogatym profilu smakowym i chcą wzbogacić swoje dania o nutkę intensywnego czosnkowego aromatu.

Nasza przyprawa czosnek granulowany jest wykonana z doskonale dojrzałych czosnkowych ząbków, które zostały suszone i zmielone, tworząc drobne granulki o jednolitej konsystencji. To sprawia, że jest ona wygodna w użyciu, nie wymaga krojenia ani obierania, co oszczędza czas i energię podczas gotowania.

Właściwości zdrowotne czosnku granulowanego są niezwykle imponujące. Czosnek jest znany od wieków ze swoich korzystnych właściwości dla zdrowia i dobrze dokumentowanych właściwości przeciwzapalnych, przeciwbakteryjnych oraz przeciwwirusowych. Wiele badań sugeruje, że czosnek może wspierać układ odpornościowy, poprawiać krążenie krwi, obniżać poziom cholesterolu, a nawet mieć działanie przeciwnowotworowe.

Dodatkowo, przyprawa czosnek granulowany jest niskokaloryczna i nie zawiera tłuszczów ani cholesterolu. Jest to doskonała alternatywa dla osób, które chcą ograniczyć spożycie soli w diecie, ponieważ czosnek potrafi w naturalny sposób podkreślić smak potrawy bez konieczności dodawania dużej ilości soli.



Przykładowe danie z zastosowaniem dodatku czosnku granulowanego

Nasza przyprawa czosnek granulowany jest starannie wyprodukowana z wysokiej jakości składników, bez dodatku sztucznych barwników, konserwantów ani sztucznych aromatów. Jest to zdrowa i naturalna opcja dla wszystkich pasjonatów smaków, którzy pragną wzbogacić swoje potrawy o niepowtarzalny czosnkowy aromat.

Dodaj naszą przyprawę czosnek granulowany do swoich ulubionych dań - past, zup, sosów, mięs, ryb, warzyw czy sałatek, i delektuj się niezrównanym smakiem i aromatem, które tylko czosnek może zapewnić. Odkryj nowe kulinarne doznania dzięki naszej przyprawie czosnek granulowany i ciesz się zdrowymi korzyściami, jakie ona przynosi.

Czosnek granulowany zastosowanie w kuchni

Czosnek granulowany to przyprawa, która znajduje szerokie zastosowanie w kuchni ze względu na swoje wygodne użycie i intensywny smak. Oto kilka przykładów jego zastosowania:

1. **Przyprawianie dań mięsnych**:
    - Czosnek granulowany doskonale nadaje się do marynat i nacierania mięs przed pieczeniem, grillowaniem lub smażeniem. Dodaje intensywny smak i aromat, który wzbogaca mięso.
2. **Dania warzywne**:
    - Idealny do przyprawiania pieczonych warzyw, zapiekanek czy sałatek. Można go dodać do warzyw duszonych, smażonych oraz do zup, aby podkreślić smak potrawy.
3. **Zupy i sosy**:

- Czosnek granulowany łatwo rozpuszcza się w płynach, co czyni go doskonałym dodatkiem do zup, sosów i gulaszy. Dzięki temu, że jest granulowany, szybko i równomiernie się rozprowadza.

4. **Przyprawy i mieszanki**:
   - Jest często używany jako składnik gotowych mieszanek przyprawowych, takich jak przyprawy do grilla, przyprawy do drobiu czy mieszanki do sałatek. Można go również dodawać do domowych mieszanek przyprawowych.

5. **Produkty piekarnicze**:
   - Czosnek granulowany można dodać do ciasta na chleb, bułki, focaccię czy inne wypieki, aby nadać im charakterystyczny smak i aromat.

6. **Przyprawy do przekąsek**:
   - Idealny do posypywania popcornu, orzechów, chipsów czy innych przekąsek. Dodaje wyrazistości i głębi smaku.

7. **Dania z makaronu i ryżu**:
   - Czosnek granulowany można dodać do sosów do makaronu, risotto, paelli czy innych dań na bazie ryżu, aby wzbogacić ich smak.

8. **Dipów i past**:
   - Doskonały do przygotowywania dipów, hummusu, past kanapkowych czy dressingów. Można go połączyć z jogurtem, majonezem czy oliwą z oliwek, aby stworzyć aromatyczne dodatki.

Czosnek granulowany to uniwersalna przyprawa, która dzięki swojej formie jest łatwa w użyciu i przechowywaniu, a jednocześnie zapewnia intensywny smak, charakterystyczny dla świeżego czosnku.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Pieczone na patelni pieczarki czosnkowe są bardzo prostym i przepysznym daniem. Sos maślany ziołowo-czosnkowy jest tak dobry, że będziesz podawać te grzyby ze wszystkim możliwymi do tego daniami. Ten łatwy i pyszny 10-minutowy dodatek d dań, pasuje praktycznie do wszystkiego! Rozpływające się w ustach pieczarki czosnkowe można zjeść na śniadanie jako dodatek do pieczonego kurczaka, pieczeni wieprzowej z chrupkami lub soczystego steku. Są tak wszechstronne, że możesz nawet włożyć grzyby do piersi kurczaka! Można również zachować prostotę i podawać je na grzankach (lub chlebie czosnkowym). 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....

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....

Kurczak zatar z pieczonymi ziemniakami oraz serem fetą to pyszny przepis na danie z nutką bliskiego wschodu jaką daje przyprawa zatar. Te pyszne danie z pewności zaskoczy nie jednego miłośnika orientalnych smaków. Mieszanka przypraw zatar na bazie sumaku to wspaniały dodatek, który każdy kucharz powinien mieć w swojej kuchni. Czytaj dalej....

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Chiny

Informacja o alegrenach

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