Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:38

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/czosnek-mielony-1kg-p-453.html



Czosnek Mielony 1kg

Cena	**22,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Czosnek mielony charakterystyka

Aromatyczny czosnek mielony w dużym, ekonomicznym opakowaniu 1 kg to niezastąpiona przyprawa w każdej profesjonalnej kuchni. Wygodna forma sproszkowanego czosnku pozwala szybko wzbogacić smak i zapach wielu potraw – bez potrzeby obierania i siekania świeżego ząbka. Produkt idealnie sprawdza się w gastronomii, cateringu, restauracjach, stołówkach oraz produkcji spożywczej.

Zastosowanie czosnku mielonego

Czosnek mielony to niezwykle uniwersalna przyprawa, która znajduje szerokie zastosowanie w codziennym gotowaniu, jak i w profesjonalnej gastronomii. Dzięki sproszkowanej formie jest łatwy w użyciu, szybki do aplikacji i doskonale rozprowadza się w potrawach, nadając im intensywny, głęboki smak i aromat.

Przykładowe zastosowania:

Mięsa i ryby: Idealny do przyprawiania pieczeni, dań z grilla, marynat do drobiu, wieprzowiny, wołowiny oraz ryb. W połączeniu z ziołami i oliwą tworzy znakomitą bazę do nacierania mięsa przed pieczeniem czy grillowaniem.

Zupy i buliony: Wzbogaca smak tradycyjnych zup, takich jak rosół, pomidorowa, grochowa, żurek czy zupa krem. Dodany już na etapie podsmażania warzyw nadaje głębi smaku.

Sosy i dressingi: Doskonały do sosów czosnkowych, śmietanowych, pomidorowych oraz do domowych dipów i dressingów sałatkowych. Nie wymaga wcześniejszego smażenia – wystarczy szczypta, by uzyskać wyrazisty smak.

Potrawy warzywne:Świetnie komponuje się z warzywami pieczonymi, duszonymi i smażonymi. Szczególnie dobrze pasuje do ziemniaków, brokułów, szpinaku, pomidorów i bakłażana.

Kuchnie świata: Niezastąpiony w kuchni włoskiej (np. do przyprawiania sosu do pizzy, makaronów), azjatyckiej (np. do dań stir-fry, curry) i śródziemnomorskiej. Dodaje charakteru falafelom, hummusowi, pastom warzywnym i farszom.

Pieczywo i przystawki: Można go używać do aromatyzowania masła czosnkowego, focaccii, zapiekanek, bruschetty czy grzanek. W połączeniu z masłem i ziołami tworzy klasyczny smak pieczywa czosnkowego.



Sos jogurtowy z dodatkiem czosnku mielonego do przekąsek

Zalety zakupu czosnku mielonego w opakowaniu cateringowym

Szukasz przyprawy, która doda Twoim potrawom intensywnego, naturalnego aromatu, a przy tym będzie ekonomiczna i wygodna w użyciu? Czosnek mielony w opakowaniu 1 kg to doskonałe rozwiązanie zarówno dla gastronomii, jak i pasjonatów gotowania w domu. Duże, praktyczne opakowanie pozwala na długotrwałe użytkowanie bez częstego uzupełniania zapasów.

Dlaczego warto wybrać czosnek mielony 1 kg?

Ekonomiczny wybór: Kupując czosnek mielony w większym opakowaniu, zyskujesz lepszą cenę za kilogram – to oszczędność dla restauracji, firm cateringowych i gospodarstw domowych.

Idealny do intensywnego użytku: Doskonale sprawdza się w profesjonalnych kuchniach: restauracyjnych, hotelowych, w stołówkach oraz w produkcji spożywczej. Stała dostępność czosnku pod ręką przyspiesza pracę i zapewnia powtarzalny smak potraw.

Mniej plastiku, mniej odpadów: Większe opakowanie oznacza mniejsze zużycie jednorazowych torebek – to rozwiązanie przyjazne dla środowiska i wspierające zrównoważoną kuchnię.

Stały zapas w magazynie: Dzięki dużemu opakowaniu unikasz przestojów w kuchni. To gwarancja, że przyprawa będzie zawsze dostępna, nawet przy dużym natężeniu pracy.

Ochrona świeżości i aromatu: Trwałe, szczelne opakowanie zabezpiecza czosnek mielony przed działaniem wilgoci i światła, chroniąc jego intensywny smak i zapach na dłużej.

Dodaj wyjątkowego aromatu swoim potrawom i postaw na jakość, wygodę oraz oszczędność. Czosnek mielony 1 kg to niezbędna przyprawa w każdej kuchni – zamów online już teraz i miej go zawsze pod ręką!

Czytaj więcej

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Chiny/Indie

Informacje o alergenach

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