

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/francuski-sos-fromage-40g-p-298.html>



Francuski Sos Fromage 40g

Cena	6,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPMiesIn028
Kod EAN	5902686971573
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Przyprawa Fromage

Przyprawa fromage charakterystyka

Przyprawa Fromage firmy Marco Polo to mieszanka skomponowana pod dip (sos) francuski, podawany jako dodatek do dań z grilla, smażonych, pieczonych lub podawany oddzielnie jako dip (najpopularniejsza przystawka w kuchni francuskiej). Można go też spożywać z zapieczonym pieczywem lub bezpośrednio z białym serem lub jogurtem.

Francuski Sos Fromage to wykwintna mieszanka, która doskonale uzupełni smak Twoich potraw, nadając im francuskiej elegancji i subtelności. Stworzona z najwyższej jakości składników, zapewnia bogaty smak sera, idealny do sosów, zapiekaneek czy dipów.

Skład:

- Mleko sproszkowane – kremowa baza o delikatnym, serowym smaku
- Pietruszka nać – świeży, ziołowy akcent
- Cebula mielona i cebula płatek – wyrazisty, naturalny smak cebuli
- Czosnek granulowany – aromatyczna nuta czosnku
- Szczypiorek – dodaje świeżości i lekkości
- Sól – podkreśla walory smakowe

Dzięki tej kompozycji, każdy posiłek zyska głęboki, serowy charakter z ziołowo-warzywnym akcentem, który idealnie podkreśli smak mięs, makaronów oraz warzyw.

Zastosowanie w kuchni przyprawy Francuski sos fromage

Francuski Sos Fromage to uniwersalna przyprawa, która znajdzie szerokie zastosowanie w kuchni, wzbogacając smak wielu potraw o kremowy, serowy aromat i ziołowy akcent. Oto kilka propozycji, jak możesz go wykorzystać:

-
1. **Sosy i dipy** – Dodaj przyprawę do śmietany, jogurtu naturalnego lub majonezu, aby stworzyć szybki i pyszny dip serowy, idealny do warzyw, nachos czy frytek.
 2. **Zapiekanki i makarony** – Posyp zapiekanek lub makaron przed pieczeniem, aby nadać im intensywnego, serowego smaku z nutą cebuli i czosnku.
 3. **Zupy i kremy** – Wzbogacaj kremowe zupy, takie jak zupa serowa, ziemniaczana lub brokułowa, dodając odrobinę przyprawy pod koniec gotowania, co podkreśli ich aromat.
 4. **Mięsa i ryby** – Użyj przyprawy do marynowania mięsa, drobiu lub ryb przed pieczeniem lub smażeniem, aby nadać im delikatnie serowy posmak z dodatkiem ziół.
 5. **Salatki** – Doskonała jako dodatek do sałatek na bazie świeżych warzyw. Możesz wymieszać ją z oliwą lub jogurtem, tworząc lekkie i aromatyczne dressingi.
 6. **Przekąski** – Przyprawa świetnie sprawdzi się jako posypka do popcornu, pieczywa czosnkowego, pieczonych ziemniaków lub grzanek, nadając przekąskom wyjątkowego charakteru.

Dzięki tej wszechstronnej przyprawie w łatwy sposób wprowadzisz francuski, serowy akcent do swoich codziennych potraw.

Skąd pochodzi przyprawa Francuski sos fromage?

Przyprawa Francuski Sos Fromage inspirowana jest kuchnią francuską, która słynie z wyrafinowanych smaków oraz wyjątkowej miłości do serów. "Fromage" to francuskie słowo oznaczające ser, a Francja jest jednym z największych i najsłynniejszych producentów serów na świecie. Tradycja stosowania serów w różnorodnych daniach, takich jak sosy, zapiekanki, zupy i przekąski, ma w tym kraju długą historię.

Przyprawa ta została stworzona z myślą o łatwym odtworzeniu charakterystycznego, kremowego smaku francuskich serów bez konieczności używania świeżych produktów. Ziołowe dodatki, takie jak pietruszka, cebula i czosnek, nawiązują do popularnych we Francji połączeń smakowych, które można spotkać w wielu tradycyjnych francuskich przepisach.

Zatem, choć przyprawa Francuski Sos Fromage może być używana w kuchniach na całym świecie, jej korzenie tkwią głęboko w francuskiej tradycji kulinarnej, która łączy prostotę z wyrafinowanym smakiem.

Informacja o alergenach

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

Skład naszego produktu

Skład: Mleko Sproszkowane, Pietruszka Nać, Cebula Mielona, Cebula Płatek, Czosnek Granulowany, Szczypiorek, Sól