Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:51

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, zapiekanek 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 zapiekankę 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. **Sałatki** – 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 produkut

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