Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 04:13

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/jarzyna-bez-glutaminianu-sodu-200g-p-10.html



Jarzyna Bez Glutaminianu Sodu 200g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies033**
Kod EAN	**5902686970712**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Jarzyna Bez Glutaminianu Sodu



Przyprawa uniwersalna jarzyna ma bardzo szerokie zastosowanie: może być dodawana do zup, sosów, dań mięsnych, rybnych i warzywnych. Nadaje się do potraw przyrządzanych codzienni, jak i dań na specjalne okazje.

Nasza przyprawa Jarzynka bez Glutaminianu Sodu to doskonałe rozwiązanie dla osób poszukujących naturalnych i zdrowych alternatyw w kuchni. Składniki tej wyjątkowej przyprawy zostały starannie dobrane, aby dostarczyć nie tylko wyjątkowego smaku, ale również wartości odżywcze pochodzące z naturalnych składników.

Głównym celem naszej przyprawy Jarzynka bez Glutaminianu Sodu jest podkreślenie naturalnego smaku potraw, zachowując jednocześnie zdrowe i czyste składniki. W przeciwieństwie do wielu innych komercyjnych przypraw dostępnych na rynku, nasz produkt nie zawiera glutaminianu sodu, który może być szkodliwy dla niektórych osób.

Składniki naszej przyprawy Jarzynka bez Glutaminianu Sodu obejmują:

1. Sól: Naturalny składnik niezbędny do podkreślenia smaku potraw. Nasza sól jest starannie wyselekcjonowana, aby zapewnić optymalne proporcje i doskonałą jakość.
2. Marchew: Bogata w witaminy i minerały, marchew dodaje naturalnej słodyczy i konsystencji do przyprawy. Jest doskonałym źródłem beta-karotenu, który jest korzystny dla zdrowia oczu i układu odpornościowego.
3. Pasternak: Ten korzeń o delikatnym smaku i aromacie dodaje subtelności i głębi smaku do przyprawy. Jest również bogaty w błonnik, witaminę C i kwas foliowy.
4. Pietruszka: Znana ze swojego świeżego i lekko ziołowego smaku, pietruszka nadaje przyprawie wyjątkowej świeżości. Jest również źródłem witaminy K, C i potasu.
5. Cukier: Drobne ilości cukru są dodane do przyprawy, aby zrównoważyć smak i nadać potrawom delikatną słodycz. Używamy

naturalnego cukru, który nie zawiera dodatkowych substancji.

6. Czosnek: Czosnek dodaje wyrazistego smaku i aromatu do naszej przyprawy Jarzynka. Jest znany ze swoich korzystnych właściwości zdrowotnych i zawiera przeciwutleniacze.
7. Cebula: Cebula dodaje delikatnej słodyczy i wyrazistości smaku. Jest również bogata w błonnik, witaminę C i przeciwutleniacze.
8. Ryboflawina: Ryboflawina, znana również jako witamina B2, jest naturalnym składnikiem naszej przyprawy Jarzynka. Jest niezbędna dla prawidłowego funkcjonowania organizmu, w tym dla metabolizmu energetycznego.

Przyprawa Jarzynka bez Glutaminianu Sodu to doskonały dodatek do wielu potraw, takich jak zupy, sosy, mięsa, ryby czy warzywa. Jej naturalne składniki i brak sztucznych dodatków sprawiają, że jest to zdrowa i smaczna alternatywa dla tradycyjnych przypraw dostępnych na rynku. Przyprawa Jarzynka bez Glutaminianu Sodu to gwarancja autentycznego smaku i zdrowego stylu życia.

Zastosowanie w kuchni jarzynki bez glutaminianu sodu

Przyprawa Jarzyna to wszechstronny dodatek, który wzbogaci smak wielu potraw, dzięki czemu jest niezastąpiona w każdej kuchni. Oto kilka sposobów, jak możesz ją wykorzystać:

1. Zupy i buliony:

Dodaj łyżkę przyprawy Jarzyna do gotującej się zupy lub bulionu, aby podkreślić naturalny smak warzyw i wzbogacić aromat. Idealna do klasycznej zupy jarzynowej, zupy pomidorowej, zupy krem z dyni czy rosołu.

2. Sosy i gulasze:

Wsyp przyprawę Jarzyna do sosów i gulaszy, aby dodać im głębi smaku i aromatu. Sprawdzi się doskonale w sosie pomidorowym, grzybowym, śmietanowym oraz w gulaszach mięsnych i warzywnych.

3. Pieczenie i grillowanie:

Posyp przyprawą Jarzyna mięso, ryby lub warzywa przed pieczeniem lub grillowaniem. Dzięki temu potrawy nabiorą wyjątkowego smaku i aromatu. Świetnie komponuje się z pieczonymi ziemniakami, marchewką, kurczakiem, wołowiną czy rybą.

4. Dania wegetariańskie:

Przyprawa Jarzyna jest idealna do dań wegetariańskich i wegańskich. Dodaj ją do warzywnych zapiekanek, stir-fry, risotto, kaszotto czy potraw z tofu, aby wzbogacić ich smak.

5. Sałatki:

Wykorzystaj przyprawę Jarzyna jako składnik dressingu do sałatek. Wymieszaj ją z oliwą, sokiem z cytryny, octem balsamicznym i odrobiną miodu, aby uzyskać aromatyczny sos do sałatek warzywnych i makaronowych.

6. Ryże i kasze:

Dodaj przyprawę Jarzyna do gotującego się ryżu lub kaszy, aby nadać im smak i aromat. Świetnie pasuje do ryżu basmati, brązowego ryżu, kaszy jaglanej, gryczanej oraz quinoa.

7. Dania jednogarnkowe:

Przyprawa Jarzyna wzbogaci smak potraw jednogarnkowych, takich jak leczo, curry, paella czy jambalaya. Dodaj ją na początku gotowania, aby smaki dobrze się przeniknęły.

8. Napoje warzywne:

Dodaj szczyptę przyprawy Jarzyna do warzywnych smoothie lub soków, aby dodać im pikantności i głębi smaku. Idealnie komponuje się z sokiem pomidorowym, marchwiowym czy buraczanym.

Sposób użycia:

- **Zupy i buliony:** 1-2 łyżki na litr wody.
- **Sosy i gulasze:** 1 łyżka na 500 ml sosu lub gulaszu.
- **Pieczenie i grillowanie:** Posyp mięso, ryby lub warzywa przed pieczeniem lub grillowaniem.
- **Dania jednogarnkowe:** 1-2 łyżki na całą potrawę.
- **Sałatki i dressingi:** 1 łyżeczka do dressingu.

Wzbogać swoją kuchnię o naturalny smak i aromat dzięki przyprawie Jarzyna bez glutaminianu sodu!

Wartości Odżywcze

Wartość odżywcza w 100g:	
Wartość energegetyczna	10kcal/42kJ
Tłuszcz	0g
- tym kwasy tłuszczowe nasycone	0g
Węglowodany	9,3g
- tym cukry	7,2g
Białko	0,5g
Sól	72g

Skład Naszego Produktu

Skład: sól, marchew, pasternak, pietruszka, cukier, czosnek, cebula, ryboflawina

Informacja o alegrenach

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