Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 16:01

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/jarzynka-bez-soli-100g-p-9.html



Jarzynka Bez Soli 100g

Cena	**5,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies005**
Kod EAN	**5902686970729**
PKWiU	**10.39.13.0**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Jarzynka Bez Soli



Jarzynka bez soli charakterystyka

Jarzynka bez soli jest mieszanką naturalnych, starannie wyselekcjonowanych warzyw. W swoim składzie nie zawiera soli i konserwantów. Doskonale zastępuje świeże warzywa. Produkt w pełni naturalny. Użycie jarzynki bez soli firmy Marco Polo sprawia że każda potrawa: zupa, sos, gulasz itd. Zyska intensywny i naturalny smak. Oprócz walorów kulinarnych jarzynka bez soli pozwala również zaoszczędzić czas potrzebny do przygotowania posiłku. W swoim wielorakim zastosowaniu doskonale nadaję się również do dań mięsnych, rybnych i warzywnych.

Przyprawa Jarzynka bez soli to idealne rozwiązanie dla osób poszukujących smakowych uzupełnień do swoich potraw, które jednocześnie nie zawierają nadmiaru soli. Ta wyjątkowa mieszanka przypraw została stworzona z myślą o tym, aby dodać wyrazistości i głębi smaku Twoim ulubionym daniom, bez konieczności dodawania soli.

Główne składniki tej aromatycznej przyprawy to starannie wyselekcjonowane jarzyny, które dodają charakterystycznego smaku i zapachu. W składzie znajdują się:

1. Marchewka: Bogata w naturalne cukry, marchewka nadaje naszej przyprawie słodki, delikatny smak. Jest również źródłem cennych składników odżywczych, takich jak witamina A i błonnik.
2. Pasternak: Pasternak to warzywo o korzeniu, które ma subtelny, lekko orzechowy smak. Dodaje głębi i aromatu do naszej przyprawy, tworząc unikalne doznanie smakowe.
3. Pietruszka nać: Zielone, soczyste liście pietruszki dodają świeżości i intensyfikują smak mieszanki. Są bogate w witaminy C, K i żelazo, które stanowią cenny dodatek do codziennej diety.
4. Pietruszka korzeń: Korzeń pietruszki ma nieco słodszy smak niż jej liście i stanowi doskonałe uzupełnienie reszty składników. Dodaje

głębi smaku i aromatu.

5. Seler liść: Liście selera to dodatek o intensywnym aromacie, który nadaje przyprawie charakterystyczny, świeży smak. Dodatkowo, seler liść jest bogaty w witaminy, minerały i przeciwutleniacze.

Przyprawa Jarzynka bez soli jest wszechstronna i doskonale komponuje się z różnymi potrawami. Możesz jej używać do przygotowywania zup, sosów, gulaszy, dań mięsnych, rybnych czy też warzywnych. Jest to idealna alternatywa dla osób, które chcą zmniejszyć spożycie soli, jednocześnie nie rezygnując z bogatego smaku i aromatu.

Dodaj odrobinę tej przyprawy do swoich ulubionych dań, aby podkreślić ich smakowitość i cieszyć się zdrowym jedzeniem, które nie obciąża organizmu nadmiarem soli. Przyprawa Jarzynka bez soli to doskonały wybór dla tych, którzy pragną połączyć zdrowie i smak w jednym produkcie.

Zastosowanie: dozować 1-2 łyżki na 1 litr wywaru, do potraw mięsnych i sosów według własnego smaku.

Jarzynka Bez Soli zastosowanie w kuchni

Przyprawa jarzynka bez soli to mieszanka suszonych warzyw i ziół, która dodaje potrawom aromatu i smaku, jednocześnie eliminując potrzebę dodawania soli. Jest to szczególnie korzystne dla osób, które muszą ograniczyć spożycie sodu ze względów zdrowotnych, takich jak nadciśnienie, choroby serca, czy problemy z nerkami. Oto kilka zastosowań tej przyprawy w kuchni:

1. **Zupy i Buliony**: Jarzynka bez soli doskonale nadaje się do wzbogacania smaku zup i bulionów. Można ją dodać na początku gotowania, aby warzywa miały czas uwolnić swoje aromaty, nadając potrawom głębszy i bardziej złożony smak.



Rosół z dodatkiem jarzynki bez soli

2. **Sosy i Gulasze**: Dodanie jarzynki do sosów i gulaszy wzbogaci ich smak bez konieczności dodawania soli. Mieszanka warzyw i ziół doskonale komponuje się z mięsem, rybami i daniami wegetariańskimi.

3. **Marynaty**: Przyprawa ta jest świetna do przygotowywania marynat do mięs i warzyw. Jej aromaty sprawią, że potrawy będą bardziej wyraziste. Można ją łączyć z oliwą z oliwek, octem, cytryną i innymi przyprawami, aby stworzyć smaczną marynatę.

4. **Dania z Pieca**: Jarzynka bez soli nadaje się również do przyprawiania potraw pieczonych, takich jak warzywa, ziemniaki, mięsa czy ryby. Można ją posypać na wierzchu przed pieczeniem, co nada potrawie wyjątkowy aromat i smak.

5. **Sałatki**: Dodanie jarzynki do sałatek warzywnych lub ziemniaczanych wzbogaci ich smak. Można ją również wymieszać z jogurtem naturalnym lub oliwą, aby stworzyć zdrowy i aromatyczny sos sałatkowy.

6. **Dania jednogarnkowe**: Przyprawa jarzynka bez soli świetnie sprawdza się w daniach jednogarnkowych, takich jak leczo, risotto czy różnego rodzaju zapiekanki. Dodanie jej na początku gotowania sprawi, że potrawa nabierze głębokiego smaku.

7. **Ryże i Kasze**: Można ją dodać do gotujących się ryżu lub kasz, aby nadać im dodatkowy smak bez potrzeby solenia. Idealnie komponuje się z daniami zbożowymi, tworząc zdrowe i smakowite posiłki.

Korzyści zdrowotne

Ponieważ jarzynka bez soli składa się wyłącznie z suszonych warzyw i ziół, ma wiele korzyści zdrowotnych:

- **Niska zawartość sodu**: Brak soli w składzie pomaga w kontrolowaniu ciśnienia krwi i zmniejsza ryzyko chorób serca.
- **Naturalne składniki**: Suszone warzywa i zioła dostarczają witamin, minerałów i błonnika, które są ważne dla zdrowia.
- **Bez dodatków i konserwantów**: Naturalny skład jarzynki oznacza brak sztucznych dodatków i konserwantów, co jest korzystne dla zdrowia.

Przepis - Rosół z Kurczaka

Rosół to jedna z najbardziej uwielbianych polskich zup tradycyjnych. Jest podawana najczęściej z makaronem, pokrojoną w plastry marchewką i kawałkami mięsa z kurczaka. Dodatkowo można posypać go pietruszką świeżą bądź suszoną Pietruszką Marco Polo oraz dodać naszą przyprawę Jarzynkę Bez Soli.

Składniki:

- 1 Kurczak o wadze ok 1,5 kg - mogą też być części kurczaka z kośćmi.

- 3 litry wody

- 2 marchewki

- 2 pietruszki

-ok. 1/4 korzenia selera

- 1 cebula

- kawałek pora

- 2szt Marco Polo Liście Laurowe

- kilka ziarenek Marco Polo Ziele Angielskie Ziarno

- szczypta Marco Polo Pieprz Czarny Ziarno

- 1 łyżka Marco Polo Sól Himalajska Różowa Drobna lub 1 łyżka Marco Polo Jarzynka Bez Glutaminianu Sodu

- makaron jako dodatek wedle uznania

- według uznania Marco Polo Jarzynka Bez Soli

Sposób przygotowania:

Krok 1) Kurczaka oczyścić i pokroić na części. Przełożyć do garnka i zalać 3 litrami zimnej wody. Doprowadzić do zagotowania.

Krok 2) W międzyczasie przygotować warzywa, oraz pokroić w duże kawałki. Cebulę opalić nad piekarnikiem gazowym.

Krok 3) Po zagotowaniu powstanie piana, którą należy zebrać.

Krok 4) Do garnka należy włożyć wszystkie warzywa w raz z wszystkimi przyprawami. Zmniejszyć temperaturę palnika na niską i gotować bez przykrycia 1 godzinę.

Krok 5) Po godzinie gotowania dodać Marco Polo Sól Himalajska Drobna lub Marco Polo Jarzynka Bez Glutaminianu Sodu . Gotować dalej 30 minut.

Krok 6) Sprawdzać smak rosołu. Według uznania doprawiać.

Krok 7) Rosół podawać z ugotowanym wcześniej makaronem

Wartości Odżywcze

Wartość odżywcza w 100g:	
Wartość energetyczna	99kcal/417kJ
Tłuszcz	0,1g
- tym kwasy tłuszczowe nasycone	0g
Węglowodany	19,8g
- tym cukry	11g
Białko	2,3g
Sól	0g

Skład naszego produktu

Skład: marchewka, pasternak, pietruszka nać, pietruszka korzeń, seler liść

Informacja o alegrenach

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