

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



Jarzynka Bez Soli 100g

Cena	4,00 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 nadaje 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.

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 Sod](#)
- 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 rosółu. 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 0g

nasycone

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 alergeniach

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