

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/majeranek-1kg-p-454.html>



Majeranek 1kg

Cena	16,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Majeranek charakterystyka

Wysokiej jakości majeranek suszony w ekonomicznym opakowaniu 1 kg, stworzony z myślą o profesjonalnych kuchniach, restauracjach, stołówkach oraz firmach cateringowych. Aromatyczna przyprawa o charakterystycznym, lekko słodkawym i korzennym zapachu, która doskonale podkreśla smak wielu dań kuchni polskiej i śródziemnomorskiej.

Zastosowanie w kuchni majeranku

Majeranek to jedna z najpopularniejszych przypraw stosowanych w kuchni europejskiej, zwłaszcza w daniach tradycyjnych i domowych. Charakteryzuje się ciepłym, lekko korzennym aromatem oraz delikatnie gorzkim, słodkavo-pikantnym smakiem. Dzięki swoim właściwościom smakowym i aromatycznym, doskonale wzbogaca potrawy ciężkostrawne i tłuste, poprawiając ich trawienie i równoważąc smak.

Najczęstsze zastosowania kulinarne:

Zupy: Niezastąpiony w grochówce, fasolowej, żurku, barszczu białym i kapuśniaku – nadaje im głęboki, ziołowy charakter.

Dania mięsne: Idealny do przyprawiania pieczeni wieprzowej, gulaszów, kiełbas, pasztetów, a także baraniny i dziczyzny.

Farsze i nadzienia: Dodatek do farszów mięsnych, pierogów, gołąbków i krokietów – podkreśla smak mięsa i warzyw.

Potrawy warzywne: Sprawdza się w daniach z kapusty, soczewicy, grochu, fasoli i ziemniaków.

Sosy i marynaty: Dodaje głębi sosom pieczeniowym, grzybowym i warzywnym oraz wzbogaca smak marynat do mięs.

Dania wegetariańskie: Uzupełnia smak potraw jednogarnkowych, kasz, kotletów warzywnych i zup kremów.

Porada kulinarna:

Majeranek najlepiej dodawać pod koniec gotowania, aby zachować jego aromat. Można go również lekko rozetrzeć w dłoniach przed dodaniem do potrawy, co wzmocni jego zapach i smak.



Przykładowe zastosowanie majeranku

Zalety zakupu majeranku w opakowaniu gastronomicznym

Duże opakowanie majeranku suszonego 1 kg to doskonały wybór dla lokali gastronomicznych, firm cateringowych oraz osób często gotujących w domu. Aromatyczna i intensywna przyprawa, która od lat znajduje szerokie zastosowanie w kuchni tradycyjnej, teraz dostępna w wersji ekonomicznej – idealnej do intensywnego wykorzystania.

Dlaczego warto wybrać majeranek 1 kg?

Oszczędność w kuchni – kupując większe opakowanie, obniżasz koszt przyprawy w przeliczeniu na 100 g. Idealne rozwiązanie dla lokali gastronomicznych i osób ceniących ekonomiczne zakupy.

Wydajność i funkcjonalność – opakowanie o pojemności 1 kg zapewnia dłuższy czas użytkowania, szczególnie w kuchniach profesjonalnych, stołówkach, kantynach i punktach zbiorowego żywienia.

Ekologiczne podejście – jedno większe opakowanie to mniej odpadów niż kilka małych – to bardziej zrównoważona forma zakupu przypraw.

Stąły dostęp do przyprawy – większa ilość produktu w magazynie kuchennym to rzadsze zakupy i większa kontrola nad dostępnością składników.

Zabezpieczenie jakości – trwałe, szczelne opakowanie chroni majeranek przed utratą aromatu, wilgocią i światłem – dzięki temu zioło na długo zachowuje świeżość i intensywny zapach.

Czytaj więcej

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Egipt/Polska

Informacje o alergenach

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