Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:57

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/mieszanka-ziaren-do-salatek-100g-p-367.html



Mieszanka Ziaren do Sałatek 100g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesS011**
Kod EAN	**5902686971269**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Mieszanka Ziaren do Sałatek

Mieszanka ziaren do sałatek, to bardzo przydatna w kuchni kompozycja którą można użyć do bardzo wielu dań. Jej wszelakie zastosowanie, zwłaszcza do sałatek, musli bądź chleba powoduje że każdy powinien mieć ją w swojej kuchni.

Nasza mieszanka ziaren do sałatek to doskonały wybór dla każdego, kto pragnie wzbogacić swoje posiłki o zdrowe i naturalne składniki. Starannie dobrane ziarna zapewniają wyjątkowy smak oraz liczne korzyści zdrowotne.

Składniki:

- **Słonecznik łuskany**: Bogaty w witaminę E, magnez oraz zdrowe tłuszcze, słonecznik dodaje sałatkom delikatnej, orzechowej nuty.
- **Pestki dyni łuskane**: Źródło białka, cynku i żelaza, pestki dyni wnoszą do mieszanki chrupkość oraz wyjątkowy smak, który wzbogaci każdą potrawę.
- **Siemię lniane brązowe**: Pełne kwasów omega-3, błonnika i lignanów, siemię lniane wspomaga trawienie i wspiera zdrowie serca.

Korzyści:

- **Zwiększona wartość odżywcza**: Wzbogacenie sałatek w witaminy, minerały oraz zdrowe tłuszcze.
- **Wsparcie dla zdrowia serca**: Dzięki zawartości kwasów omega-3 oraz magnezu.
- **Poprawa trawienia**: Błonnik zawarty w siemieniu lnianym wspomaga pracę układu pokarmowego.

Przechowywanie:

Aby zachować świeżość i wartości odżywcze, przechowuj mieszankę w szczelnie zamkniętym opakowaniu w chłodnym, suchym miejscu.

Wybierz naszą mieszankę ziaren do sałatek, aby cieszyć się smakiem i zdrowiem w każdym kęsie!

Zastosowanie mieszanki ziaren do sałatek w kuchni

W Sałatkach

Dodaj garść mieszanki do swojej ulubionej sałatki, aby wzbogacić ją o chrupkość i wyjątkowy smak. Świetnie komponuje się zarówno z sałatkami

warzywnymi, jak i owocowymi. Doskonale podkreśla smak sałatek z dodatkiem sera, awokado, czy pieczonego kurczaka.

W Jogurtach i Koktajlach

Wsyp trochę mieszanki do porannego jogurtu lub smoothie, aby zwiększyć ich wartość odżywczą. Ziarna dodadzą chrupkości i dostarczą niezbędnych składników, takich jak białko, błonnik i zdrowe tłuszcze.

W Musli i Owsiankach

Urozmaicaj swoje śniadania, dodając mieszankę do musli, granoli czy owsianki. Dzięki niej Twój poranny posiłek stanie się bardziej pożywny i sycący, a różnorodność tekstur sprawi, że każdy kęs będzie przyjemnością.

W Pieczywie i Wypiekach

Dodaj mieszankę do ciasta na chleb, bułki czy muffiny, aby nadać im oryginalny smak i podnieść wartość odżywczą. Ziarna słonecznika, pestki dyni i siemię lniane doskonale komponują się z różnymi rodzajami pieczywa, nadając im chrupkość i wyjątkowy aromat.

W Daniach Głównych

Posyp mieszanką pieczone warzywa, zapiekanki czy dania z makaronem. Ziarna dodadzą im nie tylko walorów smakowych, ale także wzbogacą o cenne składniki odżywcze. Możesz również użyć mieszanki jako panierki do ryb lub kurczaka, aby nadać im chrupiącą skórkę i oryginalny smak.

W Zupach i Gulaszach

Posyp gotową zupę lub gulasz mieszanką ziaren, aby dodać im dodatkowej tekstury i wartości odżywczych. Idealnie komponują się z kremowymi zupami, podnosząc ich smak i dodając chrupkości.

Proste Przepisy:

- **Chrupiąca sałatka z kurczakiem**: Dodaj mieszankę ziaren do sałatki z grillowanym kurczakiem, rukolą, pomidorami i serem feta. Skrop oliwą z oliwek i sokiem z cytryny.
- **Jogurt z owocami i ziarnami**: Wymieszaj jogurt naturalny z ulubionymi owocami (np. truskawkami, borówkami) i posyp mieszanką ziaren.
- **Domowy chleb pełnoziarnisty**: Dodaj 1/2 szklanki mieszanki ziaren do ciasta na chleb pełnoziarnisty przed pieczeniem.

Kreatywność w Kuchni

Nasza mieszanka ziaren do sałatek to wszechstronny produkt, który pozwala na kreatywność w kuchni. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz szybkie śniadanie, zdrowy obiad czy przekąskę, ta mieszanka z pewnością wzbogaci Twoje potrawy o wyjątkowy smak i wartości odżywcze.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....

Słoneczna sałatka pomidorowa z czerwoną cebulą i ziołami nie może być nic prostszego w wykonaniu. Jej smak zawsze będzie Ci przypominać słoneczne weekendowe śniadania. Zacznij od cienkiego pokrojenia czerwonej cebuli i namoczenia jej w zimnej wodzie – to złagodzi ostrość cebuli. Następnie pokrój pomidory na grube plastry i połączysz je z ziołami. Możesz użyć tutaj swojego ulubionego dobrego zioła — bazylii, kolendry, koperku, pietruszki lub mieszanki ziaren do sałatek — wszystko działa równie dobrze w tym przepisie. Czytaj dalej....

Skład naszego produktu

Skład naszego produktu: Słonecznik, pestki dyni, siemię lniane brązowe

Informacja o alegrenach

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