Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:51

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/papryka-slodka-1kg-p-450.html



Papryka Słodka 1kg

Cena	**15,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Papryka słodka charakterystyka

Dodaj głębi smaku i intensywnego koloru swoim potrawom dzięki wysokiej jakości papryce słodkiej mielonej. Produkt w dużym, ekonomicznym opakowaniu 1 kg doskonale sprawdzi się w gastronomii – restauracjach, barach, stołówkach oraz firmach cateringowych.

Cechy produktu:

- Naturalny smak i aromat – delikatnie słodka, lekko owocowa nuta, bez goryczy

- Piękny czerwony kolor – idealna do mięs, gulaszów, sosów, zup i marynat

- 100% papryka mielona – bez dodatków, barwników i konserwantów

- Opakowanie gastronomiczne – trwały, szczelny worek chroni przed wilgocią i utratą aromatu

Papryka słodka zastosowanie

Papryka słodka mielona to wszechstronna przyprawa, która znajduje szerokie zastosowanie w kuchni zarówno domowej, jak i profesjonalnej. Jej delikatny, lekko słodki smak oraz intensywny, czerwony kolor sprawiają, że jest niezastąpiona w wielu potrawach.

1. Kuchnia mięsna: Idealna do przyprawiania mięs duszonych, pieczonych i grillowanych – zwłaszcza drobiu, wieprzowiny i wołowiny. Kluczowy składnik w gulaszach, leczo i potrawkach mięsnych. Dodatek do marynat i mieszanek przypraw – podkreśla smak mięsa i nadaje mu apetyczny kolor.



Jajecznica z dodatkiem papryki słodkiej

2. Zupy i sosy: Wzbogaca smak zup pomidorowych, gulaszowych, jarzynowych i kremów warzywnych. Często używana do sosów warzywnych, mięsnych i na bazie śmietany – nadaje im głębi i koloru.

3. Dania warzywne i wegetariańskie: Niezastąpiona w daniach takich jak leczo, ratatouille, warzywne curry czy zapiekanki. Świetnie komponuje się z bakłażanem, cukinią, ziemniakami czy soczewicą.

4. Kuchnie świata: Podstawowy składnik w kuchni węgierskiej (np. gulyás, pörkölt), hiszpańskiej, bałkańskiej i bliskowschodniej. Dodawana do paelli, fasoli po bretońsku, szakszuki, ajwaru czy chorizo.

5. Wypieki i ciasta wytrawne: W niewielkiej ilości stosowana do chleba paprykowego, bułek z dodatkami, wytrawnych tart i pasztecików.

6. Dekoracja i wykończenie dań: Dzięki intensywnemu kolorowi często używana jako ozdoba do dań gotowych, past i sałatek.

Papryka słodka mielona to przyprawa, która nie tylko poprawia smak potraw, ale również podnosi ich atrakcyjność wizualną. W dużym opakowaniu 1 kg to doskonały wybór dla profesjonalnych kucharzy i firm gastronomicznych.

Dlaczego warto wybrać duże opakowanie gastronomiczne?

Zakup papryki słodkiej mielonej w opakowaniu 1 kg to rozwiązanie idealne dla profesjonalistów oraz wszystkich, którzy często gotują i cenią sobie jakość oraz oszczędność.
Najważniejsze zalety:

- Ekonomiczność – większe opakowanie to niższy koszt jednostkowy przyprawy w porównaniu do mniejszych paczek.

- Wygoda i wydajność – idealne do intensywnego użytku w kuchniach restauracyjnych, hotelowych, stołówkach, firmach cateringowych i masowym żywieniu.

- Mniej odpadów – jedno duże opakowanie to mniej zużytych opakowań jednorazowych, co wspiera zrównoważoną gospodarkę odpadami.

- Dłuższa dostępność przyprawy – nie musisz martwić się o ciągłe uzupełnianie zapasów, co ułatwia organizację pracy w kuchni.

- Świeżość pod kontrolą – opakowanie zaprojektowane z myślą o przechowywaniu większych ilości przypraw – szczelne i trwałe, chroni przed wilgocią, światłem i utratą aromatu.

Czytaj więcej

Kraj Pochodzenia

Kraj pochodzenia: Hiszpania/Bułgaria

Informacje o alergenach

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