Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 02:22

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/pietruszka-nac-1kg-p-465.html



Pietruszka Nać 1kg

Cena	**30,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Pietruszka Nać charakterystyka

Suszona natka pietruszki w opakowaniu cateringowym to wysokiej jakości produkt przeznaczony dla profesjonalnej gastronomii, firm cateringowych, restauracji, barów, piekarni oraz producentów żywności. Powstaje z selekcjonowanych liści pietruszki, które są suszone w kontrolowanych warunkach, aby zachować barwę, aromat i pełnię walorów smakowych. Produkt jest wolny od dodatków chemicznych i wzmacniaczy smaku.

Dzięki dużemu, ekonomicznemu opakowaniu stanowi rozwiązanie wydajne i wygodne w użytkowaniu, szczególnie przy produkcji posiłków w większej skali. Suszona natka pietruszki jest odporna na utratę aromatu, ma długi termin przydatności i zapewnia powtarzalność receptur niezależnie od sezonu.

Zastosowanie obejmuje m.in. dania obiadowe, zupy, sosy, pasty, pieczywo, potrawy mięsne i rybne, mieszanki przypraw, sałatki oraz dekorację potraw. Produkt łatwo się dozuję, równomiernie rozprowadza i nie zmienia tekstury potraw. Idealny dla zakładów, które potrzebują stabilnej jakości surowca o intensywnym aromacie pietruszki.

Pietruszka nać zastosowanie w kuchni

Suszona natka pietruszki w kuchni pełni funkcję uniwersalnej przyprawy podkreślającej smak i aromat wielu potraw. Jej zastosowanie obejmuje zarówno kuchnię polską, jak i międzynarodową, a dzięki formie suszonej jest dostępna przez cały rok, bez konieczności mycia czy siekania.

Może być stosowana do:

• zup – szczególnie jarzynowych, rosołów, kremów warzywnych oraz zup rybnych, jako finalny dodatek aromatyczny;



Zupa jarzynowa posypana pietruszką nać

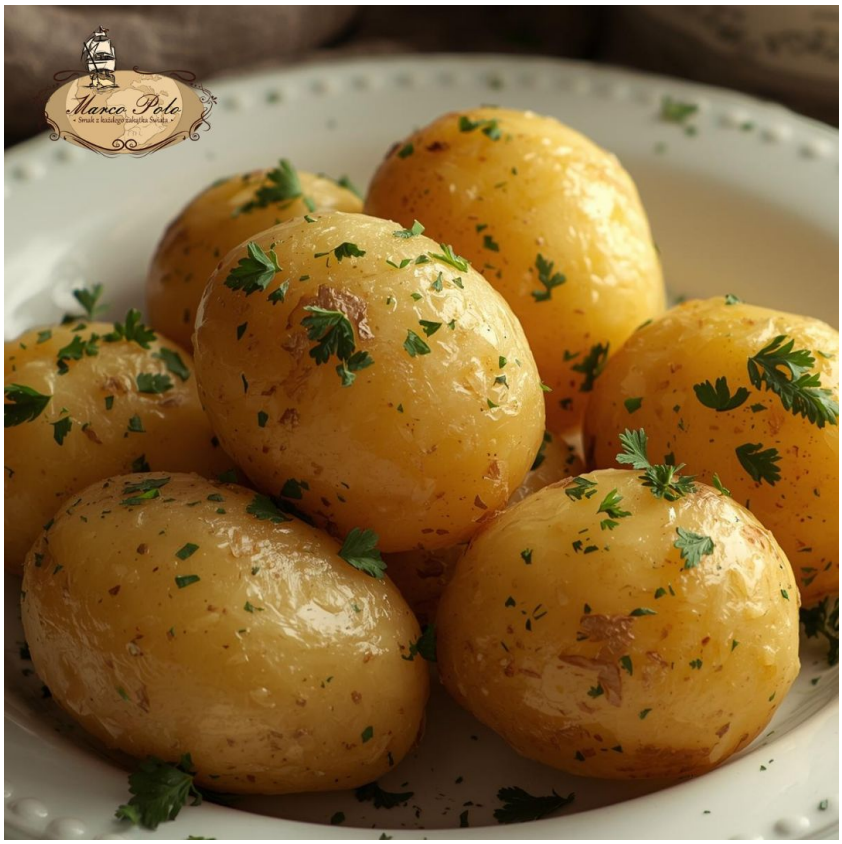
• sosów – śmietanowych, ziołowych, pomidorowych, majonezowych oraz do dipów i dressingów;

• potraw mięsnych – drobiu, wieprzowiny, jagnięciny, dań duszonych, pieczeni i mięs mielonych;

• ryb i owoców morza – zarówno w marynatach, jak i w daniach gotowych lub pieczonych;

• dań warzywnych – zapiekanek, farszów, warzyw gotowanych lub grillowanych;

• ziemniaków – puree, pieczonych cząstek, placków ziemniaczanych oraz kopytek;



Gotowane ziemniaki posypane pietruszką nać

• pieczywa i wypieków – do ciast na bułki ziołowe, paluchy, pity, krakersy;

• sałatek – jako komponent mieszanki ziół lub dekoracyjny akcent;

• mieszanek przypraw – do blendów ziołowych, przypraw do mięs, warzyw i ryb.

Suszona natka pietruszki sprawdza się także jako dekoracja potraw gorących i zimnych, ponieważ zachowuje zieloną barwę i drobną strukturę. Nie obciąża smaku dań, lecz wydobywa ich naturalny charakter, dlatego stanowi standardowy element wyposażenia w profesjonalnych kuchniach.

Dlaczego warto kupić opakowanie cateringowe pietruszki nać?

Zakup suszonej natki pietruszki w opakowaniu 1 kg to praktyczne rozwiązanie dla gastronomii oraz osób, które regularnie gotują i potrzebują stałego dostępu do wysokiej jakości przypraw. Produkt w dużym formacie szczególnie dobrze sprawdza się w restauracjach, firmach cateringowych, hotelach, stołówkach czy zakładach żywienia zbiorowego, gdzie liczy się oszczędność, powtarzalność receptur i kontrola jakości surowców.

Najważniejsze korzyści:

• Optymalizacja kosztów – duże opakowanie oznacza niższą cenę za kilogram w porównaniu ze standardowymi saszetkami detalicznymi, co bezpośrednio wpływa na ekonomię zakupów.

• Wysoka funkcjonalność – natka pietruszki dostępna w większym wolumenie przyspiesza pracę kuchni i zapewnia nieprzerwaną dostępność surowca przy intensywnym wykorzystaniu.

• Ograniczenie odpadów opakowaniowych – jedna większa paczka zastępuje wiele małych, co redukuje ilość zużywanego plastiku i ułatwia logistykę magazynową.

• Stała dostępność aromatycznego produktu – brak konieczności częstego domawiania przyprawy sprzyja lepszej organizacji zaopatrzenia oraz minimalizuje ryzyko przerw w produkcji.

• Ochrona świeżości – szczelne, trwałe opakowanie do zastosowań profesjonalnych zabezpiecza przed światłem i wilgocią, dzięki czemu suszona pietruszka zachowuje kolor, aromat i jakość przez długi czas.

Taka forma zakupu to rozwiązanie dedykowane dla klientów poszukujących wydajnych przypraw do kuchni profesjonalnej oraz sklepów internetowych oferujących produkty z kategorii ziół i przypraw w formatach gastronomicznych.

Czytaj więcej

Informacje o alergenach

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