Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:51

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/pomidor-z-czosnkiem-i-bazylia-40g-p-12.html



Pomidor z Czosnkiem i Bazylią 40g

Cena	**5,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesIn064**
Kod EAN	**5902686970231**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Pomidor z Czosnkiem i Bazylią

Pomidor z czosnkiem i bazylią charakterystyka

Mieszanka włoskich pomidorów z bazylią i czosnkiem to niezastąpiony dodatek do wielu potraw. Słodkie pomidory o atrakcyjnym i apetycznym wyglądzie sprawią, że przyrządzona potrawa zyska wspaniały smak i aromat. Mieszanka doskonale komponuje się z potrawami kuchni włoskiej, pastami, sosami, jajecznicą. Bardzo dobrze smakuje z białym serem (twarogi), grzankami, zapiekankami, świeżymi warzywami, sałatkami, surówkami.

Nasza aromatyczna przyprawa "Pomidor z Czosnkiem i Bazylią" to idealne połączenie smaków, które przeniosą Twoje potrawy na zupełnie nowy poziom kulinarnych doznań. W jej składzie znajdziesz starannie wyselekcjonowane składniki, które gwarantują wyjątkowy smak i aromat każdej potrawy:

- **Pomidor płatek** – suszone na słońcu płatki pomidora dodają potrawom intensywnego, naturalnego smaku dojrzałych pomidorów, wzbogacając je o słodką nutę.
- **Bazylia** – świeża, aromatyczna bazylia, która doskonale komponuje się z pomidorem, nadając przyprawie wyjątkowy, ziołowy aromat.
- **Czosnek płatek** – subtelne, lecz wyraziste płatki czosnku, które dodają przyprawie pikantności i głębi smaku.
- **Sól morska gruboziarnista** – naturalna sól morska, która podkreśla i wydobywa wszystkie smaki, nadając potrawom delikatności i wyrazistości.

Ta uniwersalna przyprawa doskonale sprawdzi się jako dodatek do dań kuchni śródziemnomorskiej, sałatek, sosów, pizzy, zapiekanek czy mięs. Możesz jej używać zarówno do marynowania, jak i bezpośrednio przed podaniem. Dzięki niej każde danie nabierze wyjątkowego, pełnego smaku. Wypróbuj naszą przyprawę "Pomidor z Czosnkiem i Bazylią" i odkryj nowe kulinarne możliwości!

Zastosowanie przyprawy pomidor z czosnkiem i bazylią w kuchni

1. **Dania kuchni śródziemnomorskiej:** Przyprawa doskonale podkreśla smak potraw inspirowanych kuchnią śródziemnomorską, takich jak makarony, risotto czy bruschetta. Dodaj ją do sosu pomidorowego, aby nadać mu głębszego, bardziej wyrazistego smaku.

2. **Pizza i focaccia:** Posyp przyprawą ciasto do pizzy lub focaccię przed pieczeniem, aby dodać im aromatycznego smaku bazylii, pomidora i czosnku. Przyprawa idealnie komponuje się również z serem mozzarella i oliwą z oliwek.

3. **Zupy i gulasze:** Wzbogacaj smak zup, takich jak krem z pomidorów, minestrone czy gulasz warzywny, dodając przyprawę na etapie

gotowania. Jej składniki nadadzą zupom intensywności i naturalnego aromatu.

4. **Sałatki:** Używaj przyprawy jako dodatku do sałatek, zarówno świeżych, jak i tych na bazie makaronu czy kaszy. Połącz ją z oliwą z oliwek, aby stworzyć aromatyczny sos sałatkowy, który wzmocni smak warzyw i innych składników.

5. **Mięsa i ryby:** Przyprawa świetnie sprawdza się jako marynata do kurczaka, indyka, wieprzowiny czy ryb. Wystarczy natrzeć mięso przyprawą, a następnie odstawić do lodówki na kilka godzin przed grillowaniem, smażeniem czy pieczeniem.

6. **Pieczywo:** Dodaj przyprawę do ciasta na domowe pieczywo lub posyp nią bagietki i bułki przed pieczeniem. Wzbogaci to smak pieczywa i nada mu wyjątkowy aromat.

7. **Jajka i omlety:** Posyp przyprawą jajecznicę lub omlet, aby dodać im charakterystycznego smaku pomidorów, czosnku i bazylii. Przyprawa świetnie komponuje się z dodatkami takimi jak ser feta, szpinak czy pomidorki koktajlowe.

Dzięki swojej uniwersalności i bogatemu smakowi, przyprawa "Pomidor z Czosnkiem i Bazylią" może być używana w codziennym gotowaniu, nadając potrawom wyjątkowego charakteru i aromatu.

Skąd pochodzi przyprawa pomidor z czosnkiem i bazylią?

Przyprawa "Pomidor z Czosnkiem i Bazylią" pochodzi z kuchni śródziemnomorskiej, która od wieków znana jest z wykorzystania aromatycznych ziół i świeżych warzyw. Pomidory, czosnek i bazylia to składniki typowe dla regionu Morza Śródziemnego, szczególnie w krajach takich jak Włochy, Grecja, Hiszpania czy Francja. W tych kuchniach pomidory są powszechnie używane w różnorodnych potrawach, od sosów po sałatki, a bazylia i czosnek stanowią nieodłączne elementy wielu dań.

Kombinacja pomidora, czosnku i bazylii jest szczególnie popularna w kuchni włoskiej, gdzie często występuje w takich daniach jak sos pomidorowy do makaronu, pizza margherita, bruschetta czy klasyczne sałatki caprese. Smak tej przyprawy odzwierciedla esencję śródziemnomorskiego gotowania, które cechuje się prostotą, ale jednocześnie bogactwem smaków wynikającym z użycia świeżych i naturalnych składników.

Dzięki swojej popularności w regionie Morza Śródziemnego, przyprawa "Pomidor z Czosnkiem i Bazylią" stała się popularna na całym świecie, jako łatwy sposób na dodanie klasycznego, śródziemnomorskiego smaku do codziennych potraw.

Skład naszego produktu

Skład: Suszone pomidory, bazylia, czosnek, sól

Informacja o alegrenach

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