Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:22

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/pomidory-z-ziolami-40g-p-70.html



Pomidory z Ziołami 40g

Cena	**5,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies006**
Kod EAN	**5902686970422**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Pomidor z Ziołami

Pomidor z ziołami charakterystyka

Otwórz swoje kuchenne podniebienie na porywy śródziemnomorskiego smaku z naszą mieszanką przypraw "Pomidory z Ziołami". Ta starannie dobrana kompozycja aromatycznych składników przeniesie Cię w podróż do słonecznych włoskich ogrodów, gdzie świeże pomidory i zioła rosną w pełnym blasku słońca.

Składniki:

- **Pomidor płatek:** Soczyste pomidory płatki dodają intensywnego smaku i koloru, nadając potrawom delikatną słodycz.
- **Czosnek niedźwiedzi:** Delikatnie pikantny czosnek niedźwiedzi dodaje subtelnej ostrości, idealnie uzupełniając bogactwo smaku.
- **Czarnuszka:** Ziarna czarnuszki wzbogacają mieszankę o nuty ziemi, nadając jej charakterystyczny, lekko pikantny aromat.
- **Oregano i bazylia:** Klasyczna kombinacja ziół śródziemnomorskich, oregano i bazylia, dodają wyrazistego smaku i świeżości do potraw.
- **Czosnek płatek:** Intensywny smak czosnku płatków podkreśla głębię smaku, tworząc harmonijną mieszankę aromatów.
- **Cząber:** Cząber to zioło o charakterystycznym, korzennym aromacie, który nadaje potrawom głębię i intensywność.
- **Sól morska gruboziarnista:** Delikatnie szlachetna sól morska gruboziarnista podkreśla smak składników, uzupełniając mieszankę przypraw swoją subtelnością.

Zastosowanie przyprawy pomidory z ziołami w kuchni

Mieszanka przypraw "Pomidory z Ziołami" to wszechstronny dodatek kuchenny, który można wykorzystać w różnorodnych potrawach, dodając im intensywnego smaku i aromatu. Oto kilka sposobów, w jaki możesz wykorzystać ten produkt w swojej kuchni:

1. **Do przygotowywania sosów pomidorowych:** Dodaj łyżeczkę mieszanki "Pomidory z Ziołami" do domowego sosu pomidorowego lub bolognese, aby wzbogacić jego smak i nadać mu śródziemnomorskiego charakteru.

2. **Na pizzę:** Posyp odrobiną mieszanki przypraw na pizzę przed włożeniem jej do pieca, aby podkreślić smak sosu pomidorowego i nadać jej aromatyczności.

3. **Do sałatek:** Skrop sałatki oliwą z oliwek i posyp szczyptą mieszanki przypraw "Pomidory z Ziołami", aby dodać jej świeżości i głębi smaku.

4. **Do grillowanych warzyw:** Przed podaniem grillowanych warzyw, posyp je delikatnie mieszanką przypraw, aby wzmocnić ich

naturalny smak i nadać im aromatyczności.

5. **Do makaronów:** Dodaj łyżeczkę mieszanki "Pomidory z Ziołami" do sosu do makaronu, aby podkreślić smak pomidorów i ziołowego aromatu.



Makaron z sosem pomidorowym i dodatkiem przyprawy pomidory z ziołami

6. **Na pieczone potrawy z mięsa:** Przed pieczeniem posyp mięso mieszanką przypraw, aby wzmocnić jego smak i nadać mu bogactwa aromatycznego.

7. **Do dipów:** Dodaj odrobinę mieszanki "Pomidory z Ziołami" do domowego dipu serowego lub ziołowego dipu na bazie jogurtu, aby wzbogacić jego smak i nadać mu charakterystycznego aromatu.

8. **Aromatyzowanie oliwy:** Przygotuj aromatyczną oliwę z oliwek, dodając do niej mieszankę przypraw "Pomidory z Ziołami" i pozostawiając ją do przegryzienia przez kilka godzin lub na noc. Tak przygotowaną oliwą możesz polać pieczywo, sałatki lub użyć do marynowania serów.

Zastosowania mieszanki przypraw "Pomidory z Ziołami" są praktycznie nieograniczone, więc pozwól swojej kreatywności swobodnie się rozwijać i eksperymentuj z jej smakiem w różnorodnych potrawach!



Pizza posypana przyprawą pomidory z ziołami

Skąd pochodzi przyprawa pomidory z ziołami?

Mieszanka przypraw "Pomidory z Ziołami" inspirowana jest kulinarnymi tradycjami regionów śródziemnomorskich, zwłaszcza Włoch. Składniki takie jak oregano, bazylia, czosnek i pomidory są powszechnie wykorzystywane w kuchni włoskiej, gdzie tworzą bazę dla wielu smakowitych potraw.

Choć nie można wskazać jednego konkretnego miejsca, z którego pochodzi ta mieszanka przypraw, to jednak jej składniki są powszechnie dostępne w całym basenie Morza Śródziemnego, a kuchnie tego obszaru słyną z wykorzystywania świeżych ziół i aromatycznych pomidorów.

W związku z tym, mieszanka "Pomidory z Ziołami" czerpie z najlepszych tradycji kulinarnych tego regionu, aby dostarczyć smakową podróż do słonecznych włoskich ogrodów, gdzie aromatyczne zioła i soczyste pomidory rosną w pełnym blasku słońca.

Skład naszego produktu

Skład: cząber, sól morska, pomidor płatek, czosnek niedźwiedzi, czarnuszka, oregano, bazylia, czosnek

Informacja o alegrenach

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