Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 16:39

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-do-bigosu-40g-p-418.html



Przyprawa do Bigosu 40g

Cena	**3,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesIn047**
Kod EAN	**5902686971894**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa do Bigosu

Tradycyjne polskie danie, składa się z kapusty świeżej jak i kiszonej oraz mięsa. Dopuszczalne jest dodawanie kilku rodzajów mięsa oraz kiełbasy. Przyprawa do bigosu firmy Marco Polo, doprawi smak tego dania nadając mu staropolski smak jak za dawnych lat.

Nasza przyprawa do bigosu to idealne połączenie starannie dobranych składników, które wzbogacą smak i aromat Twojego ulubionego tradycyjnego dania. Stworzona z myślą o miłośnikach klasycznego bigosu, ta mieszanka zapewnia doskonałe połączenie aromatycznych przypraw, które idealnie uzupełniają się nawzajem.

Główne składniki tej przyprawy to:

- Sól: dodaje odpowiedniej ilości soli, aby wzmocnić smak bigosu i nadawać mu wyważony smak.
- Papryka Słodka: nadaje potrawie delikatną słodycz i ciepły kolor, który sprawia, że danie wygląda apetycznie.
- Cukier Biały: dodaje odrobinę słodyczy, która równoważy kwasowość i podkreśla naturalny smak składników.
- Kminek Mielony: dostarcza charakterystycznego aromatu i lekkiej pikantności, która doskonale komponuje się z resztą przypraw.
- Kolendra Mielona: nadaje nutkę cytrusowego świeżości i dodaje wyjątkowego smaku.
- Gorczyca Biała Mielona: wnosi delikatną ostrą nutę, która dodaje pikantności i głębi smaku bigosu.
- Jałowiec Mielony: daje intensywny aromat i subtelne tony iglaste, które są charakterystyczne dla tradycyjnych potraw kuchni polskiej.
- Pieprz Czarny Mielony: dodaje przyjemnego ostrego smaku i podkreśla nuty innych przypraw.
- Majeranek: nadaje wyrazistości smaku i zapewnia delikatne nuty ziołowe.
- Liść Laurowy Mielony: wzbogaca smak bigosu o delikatne nuty korzenne i lekko cierpki aromat.
- Ziele Angielskie Mielone: wnosi do bigosu wyraziste nuty korzenne, które doskonale harmonizują z resztą składników.

Nasza przyprawa do bigosu jest starannie zbalansowana, aby zapewnić idealne połączenie smaków i aromatów, które podkreślą naturalne walory składników Twojego bigosu. Wystarczy dodać odpowiednią ilość przyprawy do potrawy i cieszyć się autentycznym, pełnym smaku bigosem, który zachwyci Twoje kubki smakowe. Przyprawa jest pakowana w praktyczne opakowanie, które zachowuje jej świeżość i aromat przez długi czas.

Zapraszamy do spróbowania naszej wyjątkowej przyprawy do bigosu i odkrycia, jak wspaniałe może być tradycyjne danie z dodatkiem doskonale dobranych przypraw. Przygotuj smakowity bigos, który z pewnością stanie się ulubionym daniem Twojej rodziny i gości.

Zastosowanie przyprawy do bigosu w kuchni

Przyprawa do bigosu jest wszechstronnym dodatkiem kuchennym, który doskonale nadaje się nie tylko do przygotowywania tradycyjnego bigosu, ale także może być używana w wielu innych potrawach. Oto kilka sposobów, w jakie można wykorzystać tę przyprawę:

1. **Bigos**: Oczywiście, głównym zastosowaniem tej przyprawy jest do przygotowywania bigosu - tradycyjnego polskiego dania z kapusty kiszonej, mięsa, kiełbasy i innych składników. Dodaj przyprawę do gotowania bigosu, aby wzmocnić jego smak i aromat.



Tradycyjny polski bigos z dodatkiem przyprawy Marco Polo

2. **Gulasze i potrawy z mięsa**: Przyprawa do bigosu świetnie sprawdzi się także do wszelkiego rodzaju gulaszy, potraw z mięsa duszonego oraz pieczonego. Dodaj ją do mięsnych dań, aby nadać im głębi i charakteru.

3. **Eintopf (potrawy jednogarnkowe)**: Ta przyprawa doskonale komponuje się z potrawami jednogarnkowymi, takimi jak niemiecki eintopf lub gulasze z warzywami. Doda bogactwa smaku i aromatu.

4. **Ryby w marynacie**: Możesz również użyć przyprawy do bigosu jako składnika marynaty do ryb, szczególnie tych o smaku delikatnym. Doda im interesujących nut aromatycznych.

5. **Ragout i sosy**: Dodaj odrobinę tej przyprawy do ragout, sosów pomidorowych lub innych sosów do makaronu, aby podkreślić ich smak i stworzyć bogatsze doznania kulinarne.

6. **Zupy i potrawy warzywne**: Nie zapominaj o zastosowaniach wegetariańskich! Przyprawa do bigosu może nadać głębi i ciepła zupom oraz potrawom warzywnym, takim jak duszone warzywa czy zupy.

7. **Pieczenie i zapiekanie**: Spróbuj dodać tę przyprawę do zapiekanek, pieczeni lub pieczonych warzyw, aby wzmocnić smak i aromat.

Pamiętaj, że przyprawa do bigosu jest mocno aromatyczna i zróżnicowana w smaku, dlatego warto eksperymentować z jej zastosowaniami w różnych rodzajach potraw, aby odkryć, jak doskonale komponuje się z różnymi składnikami kuchni.

Skąd pochodzi przyprawa do bigosu?

Przyprawa do bigosu, zwana też czasem "przyprawą do kapusty", ma swoje korzenie w kuchni tradycyjnej polskiej oraz innych krajów Europy Środkowej. Bigos, będący popularnym polskim daniem, jest gęstym, kwaśno-pikantnym gulaszem z kapusty kiszonej, mięsa i czasem grzybów. Przyprawa do bigosu została stworzona specjalnie do tego dania, aby wzbogacić jego smak i aromat.

Składniki używane w przyprawie do bigosu, takie jak kminek, kolendra, jałowiec, majeranek czy liść laurowy, mają długą tradycję w kuchniach Europy Środkowej. Te zioła i przyprawy były stosowane od wieków w potrawach mięsnych, gulaszach, zupach i marynatach. W przypadku bigosu, mieszanka tych aromatycznych składników pomaga zrównoważyć smak kwaśnej kapusty kiszonej oraz dodać głębi i bogactwa smaku do potrawy.

Choć nie ma dokładnych historycznych danych na temat pierwszego powstania tej specyficznej mieszanki przypraw, to jest ona mocno związana z tradycyjną kuchnią polską i kulturą kulinarną regionu. Współcześnie można spotkać różne wersje i kompozycje przyprawy do bigosu, które są stosowane zarówno w kuchni domowej, jak i w przemyśle spożywczym do ułatwienia przygotowania tego popularnego dania.

Skład naszego produktu

Skład: Sól, Papryka Słodka, Cukier Biały, Kminek Mielony, Kolendra Mielona, Gorczyca Biała Mielona, Jałowiec Mielony, Pieprz Czarny Mielony, Majeranek, Liść Laurowy Mielony, Ziele Angielskie Mielone

Informacja o alegrenach

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