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

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-do-dziczyzny-35g-p-417.html



Przyprawa do Dziczyzny 35g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesIn037**
Kod EAN	**5902686970774**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa do Dziczyzny



Przyprawa do dziczyzny firmy Marco Polo to bardzo subtelna mieszanka ziół i przypraw która nada temu rodzaju mięsa wspaniały smak i aromat. Dzięki zawartości między innymi jałowca nada potrawą z dziczyzny ich charakterystyczny smak.

Przyprawa do dziczyzny to aromatyczna mieszanka składająca się z wysokiej jakości składników, które nadają dziczyźnie wyjątkowy smak i aromat. Ta wyjątkowa kompozycja przypraw została starannie dobrana, aby podkreślić naturalne walory dziczyzny i stworzyć niepowtarzalne doświadczenie kulinarne.

W skład tej przyprawy wchodzi:

1. Jałowiec: Dodaje intensywnego, lekko korzennego aromatu, który idealnie komponuje się z dziczyzną. Jałowiec jest popularnym składnikiem w przyprawianiu mięsa dzikiego.
2. Czosnek: Daje wyrazisty smak i aromat, który wzbogaca smak dziczyzny. Czosnek jest znany ze swojego charakterystycznego, lekko pikantnego smaku.
3. Papryka słodka: Dodaje delikatnej słodyczy i koloru do przyprawy. Papryka słodka nadaje się doskonale do równoważenia silniejszych smaków dziczyzny.
4. Kolendra: Ma orzeźwiający, cytrusowy aromat, który podkreśla smak dziczyzny. Kolendra jest popularnym składnikiem w kuchni, który

nadaje potrawom charakterystycznego, świeżego smaku.

5. Cebula: Dodaje słodkiego smaku i lekkości. Cebula nadaje się idealnie do przyprawiania dziczyzny, tworząc harmonijną mieszankę smaków.
6. Pieprz czarny: Daje wyrazisty, ostry smak i delikatnie podkreśla aromat dziczyzny. Pieprz czarny to jeden z najpopularniejszych przypraw na świecie, który idealnie komponuje się z mięsem dzikim.
7. Sól: Podstawowy składnik, który wzmacnia smak dziczyzny i pomaga zbalansować inne przyprawy.
8. Chili: Dodaje ognistego smaku i pikantności. Chili jest znane z nadawania potrawom wyrazistości i charakteru.
9. Tymianek: Ma silny, ziołowy aromat, który wspaniale uzupełnia smak dziczyzny. Tymianek jest często używany w przyprawianiu mięsa i nadaje potrawie głębię smaku.
10. Ziele angielskie: Dodaje subtelnych nut korzennych i lekko słodkiego smaku. Ziele angielskie jest popularnym składnikiem w przyprawach do mięsa, w tym do dziczyzny.
11. Liść laurowy: Ma intensywny aromat i dodaje delikatnej goryczki. Liść laurowy nadaje potrawom wyjątkowego charakteru.
12. Kurkuma: Dodaje przyjemnego, delikatnie korzennego smaku i nadaje przyprawie głębię koloru. Kurkuma jest również znana ze swoich właściwości zdrowotnych.

Przyprawa do dziczyzny to idealne połączenie tych wysokiej jakości składników, które nadają potrawom dzikiego mięsa wyjątkowy smak i aromat. Niezależnie od tego, czy gotujesz dziczyznę na grillu, pieczesz w piekarniku lub gotujesz w garnku, ta przyprawa doda Twoim potrawom niepowtarzalnego charakteru.

Przyprawa do dziczyzny zastosowanie w kuchni

Przyprawa do dziczyzny to wszechstronny dodatek, który wzbogaci smak wielu dań. Jej zrównoważony skład sprawia, że idealnie nadaje się do różnorodnych technik kulinarnych, podkreślając charakterystyczny smak dziczyzny i innych mięs. Oto, jak możesz ją wykorzystać:

Marynaty i bejce

Dodaj przyprawę do oliwy lub czerwonego wina, aby stworzyć aromatyczną marynatę do mięsa. Pozostaw dziczyznę w mieszance na kilka godzin lub całą noc, aby zmiękczyć mięso i wzbogacić jego smak.

Pieczenie

Przyprawa świetnie sprawdza się przy pieczeniu dziczyzny – wystarczy natrzeć nią mięso, aby uzyskać chrupiącą, aromatyczną skórkę i soczyste wnętrze.

Gulasze i potrawki

Dodaj przyprawę do duszonych dań, takich jak gulasz z sarniny, dzika czy jelenia. Mieszanka podkreśli naturalne walory mięsa i nada potrawie głębokiego, bogatego smaku.

Grillowanie i smażenie

Przyprawa nadaje wyrazistości mięsom grillowanym i smażonym. Wystarczy delikatnie natrzeć mięso przed obróbką termiczną, aby cieszyć się doskonałym smakiem i aromatem.

Zupy i buliony

Dodaj szczyptę przyprawy do dziczyznowego bulionu lub zupy myśliwskiej, aby wzbogacić wywar o korzenny, ziołowy aromat.

Dania z pieca

Idealna do pieczonych mięs z warzywami, takich jak pieczeń z dzika z ziemniakami i marchewką. Przyprawa podkreśli wszystkie składniki i nada

potrawie leśnego charakteru.

Inne mięsa i dodatki

Chociaż stworzona z myślą o dziczyźnie, przyprawa doskonale sprawdzi się również w daniach z wołowiny, wieprzowiny, a nawet drobiu. Można ją także dodać do farszów, klopsików czy kasz, aby nadać im wyrazistości.

Skład naszego produktu

Skład: jałowiec, czosnek, papryka słodka, kolendra, cebula, pieprz czarny, sól, chili, tymianek, ziele angielskie, liść laurowy, kurkuma

Informacja o alegrenach

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