

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



Przyprawa do Dzikizny 35g

Cena	3,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPMiesIn037
Kod EAN	5902686970774
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Przyprawa do Dzikizny



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 potrawę 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 słodczy 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.

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).