Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:56

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-do-grilla-1kg-p-456.html



Przyprawa do Grilla 1kg

Cena	**20,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa do grilla charakterystyka

Profesjonalna mieszanka przypraw stworzona z myślą o gastronomii, idealna do wszelkich dań z grilla – zarówno mięs, jak i warzyw. Starannie dobrane składniki zapewniają głęboki, aromatyczny smak i apetyczny wygląd potraw.

Wyrazista kompozycja słodkiej papryki i aromatycznego czosnku w połączeniu z nutami ziół i delikatną ostrością chili podkreśla naturalny smak mięsa i nadaje mu charakterystyczny, grillowy aromat. Jałowiec i ziele angielskie dodają leśnej głębi, a kolendra i gałka muszkatołowa wprowadzają subtelnie korzenny akcent.

Zastosowanie przyprawy do grilla w kuchni

Przyprawa do grilla w opakowaniu gastronomicznym 1 kg to wszechstronny dodatek, który doskonale sprawdzi się w codziennej pracy kuchni restauracyjnej, cateringowej, jak i podczas domowego grillowania.

1. Mięsa grillowane: Idealna do przyprawiania karkówki, żeberek, skrzydełek, udek z kurczaka, szaszłyków oraz steków. Można używać jej jako suchej marynaty (nacierając mięso bezpośrednio przed grillowaniem) lub jako składnik mokrych marynat z dodatkiem oleju, jogurtu czy musztardy.

2. Warzywa z grilla: Świetnie podkreśla smak grillowanych warzyw – cukinii, bakłażana, papryki, pieczarek czy ziemniaków. Można posypać warzywa przed lub po grillowaniu dla uzyskania intensywniejszego aromatu.

3. Pieczenie i smażenie: Nadaje się również do dań przygotowywanych w piekarniku lub na patelni. Doskonała do pieczonego kurczaka, karkówki z pieca, warzywnych zapiekanek czy frytek.

4. Dania jednogarnkowe: Można jej użyć do przyprawiania gulaszy, leczo, bigosu, fasolki po bretońsku czy zup o wyrazistym, mięsnym charakterze.

5. Sosy i dipy: Dodatek przyprawy do sosów BBQ, ketchupowych czy śmietanowych dipów sprawia, że zyskują one głębię smaku i wyrazisty aromat grilla.



Przyprawiona kiełbasa z grilla

Dlaczego warto wybrać duże opakowanie gastronomiczne ?

Szukasz wydajnej i aromatycznej przyprawy do grillowanych dań? Nasza przyprawa do grilla w dużym, 1-kilogramowym opakowaniu to doskonały wybór dla kucharzy zawodowych i pasjonatów gotowania, którzy stawiają na intensywny smak i ekonomiczne rozwiązania.

Dlaczego warto wybrać przyprawę do grilla 1 kg?

Opłacalność na dłużej – duże opakowanie oznacza niższy koszt za 100 g przyprawy w porównaniu do mniejszych saszetek. Idealna inwestycja dla restauracji, barów i domowych fanów grilla.

Praktyczność w codziennym użyciu – sprawdza się w gastronomii, punktach cateringowych, hotelach i kuchniach zbiorowego żywienia. Ułatwia szybkie doprawianie dużych ilości potraw.

Mniej śmieci, większa wygoda – jedno solidne opakowanie to mniej odpadów plastikowych i foliowych, co przekłada się na bardziej ekologiczną kuchnię.

Zapas zawsze pod ręką – nie musisz co chwilę dokupować przypraw – 1 kg starczy na wiele porcji, nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Dobre warunki przechowywania – szczelne i trwałe opakowanie chroni przyprawę przed wilgocią i światłem, zachowując jej smak, aromat i jakość na długo.

Czytaj więcej

Skład naszego produktu

Skład: Sól, Papryka Słodka, Cebula, Czosnek, Gorczyca, Cukier, Pieprz Czarny, Majeranek, Gałka Muszkatołowa, Kolendra Ziarno, Jałowiec, Chili, Ziele Angielskie

Informacje o alergenach

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