Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 16:21

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-do-gyrosa-1kg-p-222.html



Przyprawa do Gyrosa 1kg

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

Opis produktu

Przyprawa do Gyrosa

Przyprawa do gyrosa charakterystyka

Nasza mieszanka przypraw do gyrosa to starannie skomponowana kompozycja ziół i przypraw, stworzona z myślą o profesjonalnych kucharzach i gastronomii. Idealnie nadaje się do przyprawiania mięsa drobiowego, wieprzowego lub wołowego, nadając mu intensywny, śródziemnomorski aromat i głęboki smak inspirowany tradycyjną kuchnią grecką. 1 kg przyprawy wystarcza na przyprawienie ok. 40–60 kg mięsa – idealne rozwiązanie dla restauracji, barów szybkiej obsługi oraz firm cateringowych.

Zastosowanie przyprawy do gyrosa w kuchni

Mieszanka przypraw do gyrosa to uniwersalna przyprawa inspirowana kuchnią śródziemnomorską, idealna do wielu dań mięsnych i nie tylko.



Zapiekanka w stylu greckim

Najczęstsze zastosowania:

Gyros z kurczaka, wieprzowiny lub wołowiny – przyprawa nadaje mięsu charakterystyczny, głęboki aromat i złocistą barwę.

Souvlaki i kebab – doskonała jako baza do marynat i nacierania mięsa na patyki lub do pita.

Mięsa z grilla, z pieca i patelni – świetnie komponuje się z mięsem smażonym, pieczonym i grillowanym.

Dania wegetariańskie – wzbogaca smak pieczonych warzyw, tofu czy alternatyw mięsnych (np. gyros z seitanu lub jackfruita).

Zapiekanki i pity – przyprawa nadaje aromat farszom warzywno-mięsnym oraz daniom w stylu greckim.

Sosy i dipy – niewielka ilość przyprawy dodana do jogurtu greckiego lub śmietany tworzy szybki sos do gyrosa.



Mięso gyros przyprawione naszym produktem

Zalety zakupu przyprawy do gyrosa w opakowaniu cateringowym

Szukasz przyprawy do gyrosa w dużym opakowaniu, która łączy intensywny smak, wydajność i oszczędność? Nasza przyprawa do gyrosa 1 kg to idealne rozwiązanie dla lokali gastronomicznych, firm cateringowych oraz wszystkich, którzy często gotują i stawiają na jakość.

Dlaczego warto wybrać przyprawę do gyrosa w opakowaniu 1 kg?

- ***Oszczędność w kuchni*** - Większe opakowanie to niższy koszt za 100 g produktu – doskonały wybór dla restauracji, barów szybkiej obsługi i kuchni zbiorowego żywienia.

- ***Wysoka wydajność*** - Zestaw ziół i przypraw starcza na przyprawienie nawet do 60 kg mięsa. Idealna do codziennego użytku w gastronomii.

- ***Mniej odpadów*** – więcej porządku -Duże, solidne opakowanie to mniej plastiku i kartonu w porównaniu do wielu małych saszetek – praktyczne i bardziej ekologiczne.

Czytaj więcej

Skład naszego produktu

Skład: Czosnek, Cebula, Pietruszka, Cynamon, Mąka Kukurydziana, Gałka Muszkatołowa, Sól, Pieprz Czarny, Oregano

Informacje o alergenach

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