Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 02:01

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-do-kawy-uncle-john-coffe-40g-p-137.html



Przyprawa do Kawy Uncle John Coffe 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesIn010**
Kod EAN	**5902686971139**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa do Kawy

Przyprawa do kawy charakterystyka

Chcesz wyróżnić swoja kawę niezapomnianym smakiem? Chcesz nadać jej jeszcze trochę zdrowotności ? Mieszanka przypraw korzennych do kawy firmy Marco Polo jest właśnie dla Ciebie. To unikatowa kompozycja nadająca porannej kawie niezapomniane walory smakowe oraz zdrowotne.

Przyprawa do kawy według receptury Uncle Johna to unikalna mieszanka aromatycznych składników, stworzona specjalnie po to, aby wzbogacić smak i zapach Twojej ulubionej kawy. Ta wyjątkowa kompozycja składa się z starannie dobranych składników, które zapewniają niepowtarzalne doznania podczas spożywania tego aromatycznego napoju.

Głównym składnikiem tej przyprawy jest Kako - delikatnie palona i zmielona czekolada, która dodaje głębi i intensywności smaku kawy. Jej słodka nuta doskonale współgra z naturalnymi smakami ziaren.

Kolejnym składnikiem jest Imbir, który nadaje przyprawie pikantnego i lekko korzennego charakteru. Jego subtelna ostrość i orzeźwiający smak są idealnym uzupełnieniem dla gorącego naparu kawy.

Cynamon Mielony to kolejna ważna składowa tego unikalnego mieszanka. Jego bogaty i aromatyczny smak dodaje ciepła i przyjemności do każdej filiżanki kawy. To klasyczne przyprawa, która od wieków jest uważana za doskonałe dopełnienie smaku kawy.

Ziele Angielskie Mielone to składnik, który nadaje przyprawie subtelności i delikatności. Jego korzenne i kwiatowe nuty idealnie komponują się z innymi składnikami, tworząc niepowtarzalny bukiet aromatów.

Gałka Muszkatołowa to kolejny dodatek, który wnosi do mieszanki przyprawowej wyrazisty smak i nutę egzotyki. Jego słodka i lekko pikantna woń wspaniale współgra z innymi składnikami, tworząc niezapomniane doświadczenie smakowe.

Na koniec, przyprawa do kawy według receptury Uncle Johna zawiera również Cukier Trzcinowy. Ten naturalny, nierafinowany cukier nadaje delikatną słodycz i subtelność, doskonale balansując smaki pozostałych składników.

Dzięki temu niezwykłemu połączeniu Kako, Imbiru, Cynamonu Mielonego, Ziela Angielskiego Mielonego, Gałki Muszkatołowej i Cukru Trzcinowego, przyprawa do kawy według receptury Uncle Johna staje się nieodłącznym elementem każdego poranka i chwili relaksu. Pozwala cieszyć się wyjątkowym smakiem i aromatem kawy, dodając jej niepowtarzalnego charakteru. Wypróbuj tę mieszankę i odkryj, jak może ona odmienić Twoje doświadczenie kawowe!

Przyprawa do kawy Uncle John zastosowanie w kuchni

Przyprawa do kawy Uncle John to wszechstronny dodatek, który nada charakteru nie tylko napojom, ale i wielu potrawom. Oto, jak możesz ją wykorzystać w kuchni:

1. **Kawa i gorące napoje** – Idealna do kawy, kakao, gorącej czekolady, czy nawet herbaty. Wystarczy dodać szczyptę do napoju, aby wprowadzić rozgrzewający aromat cynamonu, nuty kakao i lekką słodycz cukru trzcinowego.



Kawa z dodatkiem przyprawy Marco Polo

2. **Wypieki** – Mieszanka doskonale sprawdzi się jako dodatek do ciast, ciasteczek, muffinek i brownie. Można ją stosować zamiast klasycznego cynamonu lub jako uzupełnienie smaków korzennych w świątecznych piernikach.

3. **Desery** – Świetnie pasuje do puddingów, deserów z ryżu, jogurtu, a nawet jako posypka do lodów, dodając im niepowtarzalnego, ciepłego aromatu.

4. **Owsianki i granole** – Dodana do owsianki, jaglanki lub granoli, przyprawa wzbogaci poranny posiłek w wyraziste, korzenne nuty, które idealnie komponują się z owocami, orzechami i miodem.



Owsianka posypana przyprawą Marco Polo

5. **Marynaty i sosy** – Przyprawa sprawdzi się również jako dodatek do marynat i sosów, zwłaszcza do potraw mięsnych, w których lekka słodycz i korzenność podkreślą smak pieczonych mięs, a także dań warzywnych.

Dzięki przyprawie do kawy Uncle John możesz wzbogacić swoje dania o niecodzienny, aromatyczny akcent.

Skąd pochodzi przyprawa do Kawy Uncle John?

Przyprawa do kawy Uncle John inspirowana jest tradycyjnymi mieszankami przypraw korzennych, które mają swoje korzenie w kuchniach Bliskiego Wschodu, Azji oraz Ameryki Łacińskiej. Każdy składnik przyprawy ma swoją historię i unikalne pochodzenie:

- **Kakao** – pochodzi z Ameryki Środkowej i Południowej, gdzie uprawiane było już przez starożytne cywilizacje Majów i Azteków
- **Imbir** – to korzeń wywodzący się z Azji, szczególnie popularny w Indiach i Chinach, gdzie używany jest od wieków zarówno w kuchni, jak i medycynie.
- **Cynamon** – najczęściej pochodzi ze Sri Lanki lub Indonezji i jest jedną z najstarszych przypraw korzennych, stosowaną już w starożytnym Egipcie.

- **Ziele angielskie** – pochodzące z Karaibów, a zwłaszcza z Jamajki, jest popularne w kuchniach karaibskich i europejskich dzięki swojemu pikantnemu, korzennemu smakowi.

- **Gałka muszkatołowa** – pochodzi z wysp Moluki w Indonezji i była cenną przyprawą w czasach wielkich odkryć geograficznych.

- **Cukier trzcinowy** – uprawiany głównie w regionach o ciepłym klimacie, jak Karaiby, Brazylia i Indie, wnosi naturalną słodycz i subtelny smak.

Dzięki tej unikalnej kompozycji przyprawa Uncle John stanowi harmonijną mieszankę smaków pochodzących z różnych kultur i regionów, które wspólnie tworzą bogaty i wyjątkowy dodatek do kawy i innych potraw.

Skład naszego produktu

Skład: Kakao, Imbir, Cynamon Mielony, Ziele Angielskie Mielone, Gałka Muszkatołowa, Cukier Trzcinowy

Informacja o alegrenach

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