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

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-do-wieprzowiny-35g-p-73.html



Przyprawa do Wieprzowiny 35g

Cena	**3,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies040**
Kod EAN	**5902686970811**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa do Wieprzowiny

Przyprawa do wieprzowiny charakterystyka

Wyjątkowa kompozycja przypraw, która podkreśli smak każdej potrawy z wieprzowiny. Nasza mieszanka została starannie skomponowana z najwyższej jakości składników, aby dostarczyć Ci niezapomniane doznania kulinarne. W skład przyprawy wchodzą:

- **Sól** – podkreśla i wydobywa naturalny smak mięsa.
- **Cukier** i **Cukier trzcinowy** – nadają delikatną słodycz i wspomagają karmelizację, tworząc apetyczną skórkę.
- **Papryka słodka** – dodaje głębokiego, łagodnego smaku oraz atrakcyjnego koloru.
- **Papryka ostra** – wprowadza subtelną nutę ostrości, która dodaje charakteru.
- **Czosnek granulowany** – zapewnia wyrazisty, aromatyczny akcent.
- **Pieprz czarny mielony** – wnosi pikantność i bogactwo smaku.
- **Kminek mielony** – dodaje ciepła i złożoności aromatycznej.
- **Imbir mielony** – wprowadza korzenną nutę, która harmonizuje z resztą przypraw.



Idealna do marynowania, nacierania i doprawiania wieprzowiny przed pieczeniem, grillowaniem czy smażeniem. Dzięki naszej mieszance Twoje dania będą pełne smaku i aromatu, zachwycając każde podniebienie. Wypróbuj i przekonaj się, jak łatwo można wzbogacić smak wieprzowiny za pomocą tej unikalnej przyprawy!

Zastosowanie przyprawy do wieprzowiny w kuchni

Nasza przyprawa do wieprzowiny jest niezwykle wszechstronna i sprawdzi się w wielu kulinarnych zastosowaniach. Oto kilka sposobów, jak możesz ją wykorzystać w swojej kuchni:

1. **Marynowanie**:
    - Przed pieczeniem, grillowaniem lub smażeniem, natrzyj mięso wieprzowe mieszanką przypraw. Możesz dodać odrobinę oliwy z oliwek, aby przyprawy lepiej przylegały do mięsa.
    - Pozostaw mięso w przyprawach na kilka godzin lub nawet całą noc w lodówce, aby przyprawy dobrze wniknęły w głąb.

2. **Nacieranie**:
    - Bezpośrednio przed pieczeniem lub smażeniem, obficie natrzyj kawałki mięsa przyprawą, aby uzyskać bogaty smak i aromat.
    - Doskonale sprawdzi się na żeberkach, kotletach, schabie czy karkówce.

3. **Dodatek do sosów**:
    - Dodaj przyprawę do sosów i marynat, aby wzbogacić ich smak i nadać im głębi.
    - Możesz także użyć przyprawy do przygotowania gęstych sosów do duszenia mięsa.

4. **Grillowanie**:
    - Przyprawa jest idealna do grillowania mięsa. Posyp nią steki, żeberka, kiełbaski lub szaszłyki, aby uzyskać wyjątkowy smak i aromat.
    - Użyj jako dodatek do mieszanek przypraw do barbecue.

5. **Smażenie**:
    - Przed smażeniem kotletów schabowych lub karkówki, obtocz mięso w przyprawie, aby uzyskać chrupiącą, aromatyczną skórkę.
    - Możesz też dodać przyprawę do panierki z bułki tartej lub mąki.

6. **Duszenie i pieczenie**:
    - Wzbogać smak pieczonego mięsa, nacierając je przyprawą przed włożeniem do piekarnika.
    - Dodaj do garnka podczas duszenia wieprzowiny z warzywami, aby stworzyć pełne smaku, aromatyczne danie jednogarnkowe.

Dzięki naszej przyprawie do wieprzowiny, każde danie z wieprzowiny nabierze wyjątkowego charakteru i aromatu. Niezależnie od metody przygotowania, możesz być pewny, że twoje potrawy będą smakować doskonale.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....

Kotlet wieprzowy to cienkie, zmiękczone kawałki wieprzowiny, które są panierowane i smażone. Bardzo popularne danie w naszym kraju serwowane okresowo praktycznie w każdym domu. Kotlety wieprzowe są na tyle delikatne, że do ich zjedzenia nie trzeba nawet noża (niektórzy jedzą je nawet w kanapce) .Czytaj dalej....

Wartości Odżywcze

Wartość odżywcza w 100g:	
Wartość energetyczna	321kcal/1343kJ

Tłuszcz	8,5g
- tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,9g
Węglowodany	40,2g
- tym cukry	7,1g
Białko	11,2g
Sól	30g

Skład naszego produktu

Skład: sól, cukier, cukier trzcinowy, papryka słodka, chili mielone, czosnek granulowany, pieprz czarny mielony, kminek mielony, imbir mielony

Informacja o alegrenach

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