

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-do-zeberek-40g-p-199.html>



Przyprawa do Żeberek 40g

Cena	3,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPMiesIn043
Kod EAN	5902686971474
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Przyprawa do Żeberek

Przyprawa do żeberek charakterystyka



Zapraszamy do odkrycia naszej wyjątkowej mieszanki przypraw do żeberek, stworzonej z pasją i starannością, by uczynić Twoje grillowane żebra niezapomnianym doświadczeniem kulinarnej przyjemności. Nasza unikalna kompozycja składa się z pięciu wyselekcjonowanych składników, które harmonijnie współgrają, podkreślając smak i aromat mięsa. Oto, co czyni naszą mieszankę tak niezwykłą:

Cukier Brązowy: Delikatna słodycz karmelowego brązu, która karmi podniebienie, nadając potrawie subtelny, kuszący posmak.

Papryka: Wyważony dodatek papryki, który dodaje głębokości i intensywności smaku, jednocześnie nadając potrawie soczysty kolor.

Sól: Idealnie wyważona ilość soli, aby wyostrzyć smak mięsa, podkreślając jego naturalną soczystość.

Pieprz Czarny: Lekko pikantny pieprz czarny, który nadaje potrawie wyrazistości i charakteru, tworząc zmysłową grę smaków.

Czosnek: Aromatyczny czosnek, który dodaje głębi i intensywności, otulając danie nutą świeżości.

Nasza mieszanka przypraw do żeberek została stworzona z myślą o miłośnikach grillowania, poszukujących wyjątkowego smaku i aromatu. Nie tylko podkreśla naturalny smak mięsa, ale także dodaje mu unikalnego charakteru, sprawiając, że Twoje grillowane żeberka staną się prawdziwym dziełem sztuki kulinarnej. Odkryj smakowe bogactwo naszych przypraw i przekształć swoje grillowanie w niezapomnianą przygodę smakową!

Zastosowanie przyprawy do żeberek

Grillowanie: Nasza mieszanka przypraw do żeberek doskonale sprawdzi się jako tajna broń każdego miłośnika grillowania. Wystarczy równomiernie posypać nią surowe żeberka przed grillowaniem, by natychmiast wzbogacić ich smak i aromat. Możesz również używać jej jako "rub" do marynowania mięsa przed przygotowaniem na grillu.

Pieczenie: Nie tylko do grillowania! Nasza mieszanka przypraw świetnie sprawdza się także podczas pieczenia żeber. Przed umieszczeniem mięsa w piekarniku równomiernie posyp je naszym aromatycznym blendem, aby uzyskać chrupiącą skórkę i soczyste wnętrze. Zrób wrażenie na swoich gościach podczas przyjęć kulinarnych, prezentując im smakowitą alternatywę dla tradycyjnego grillowania.

Marynowanie: Nasza mieszanka przypraw to również doskonały składnik marynaty. Zmieszaj ją z olejem, octem czy sosem sojowym, a następnie zamarynuj żeberka przed pieczeniem. Dzięki temu procesowi mięso nasiąknie intensywnym smakiem, tworząc niepowtarzalne doznania kulinarno-smakowe.

Niezależnie od wybranej metody przygotowania, nasza mieszanka przypraw do żeberek gwarantuje, że Twoje dania będą niezapomniane, podkreślając naturalny smak mięsa i dodając im wyjątkowego charakteru. Ciesz się kulinarną przygodą i delektuj się smakiem, który zachwyci każde podniebienie!

Skład naszego produktu

Skład: Cukier Brązowy, Papryka, Sól, Pieprz Czarny, Czosnek

Informacje o alergenach

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