Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 00:56

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-tzatziki-1kg-p-260.html



Przyprawa Tzatziki 1kg

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

Opis produktu

Przyprawa Tzatziki

Grecka przyprawa tzatziki charakterystyka

Przyprawa Tzatziki to aromatyczna mieszanka stworzona z myślą o profesjonalnej gastronomii. Idealnie komponuje się z jogurtem naturalnym, tworząc klasyczny, grecki sos tzatziki o świeżym, ziołowym aromacie i wyrazistym smaku czosnku. Doskonała również jako przyprawa do mięs, ryb, sałatek, sosów i dipów.

Zastosowanie w kuchni przyprawy tzatziki

Przyprawa Tzatziki to wszechstronny dodatek, który nadaje potrawom charakterystyczny smak kuchni greckiej. Jej aromatyczna kompozycja czosnku, koperku i przypraw sprawia, że doskonale podkreśla zarówno smak dań mięsnych, jak i warzywnych.

Sposoby zastosowania:

Klasyczny sos tzatziki: wystarczy połączyć przyprawę z jogurtem naturalnym lub greckim, a następnie dodać odrobinę oliwy z oliwek i świeżego ogórka. Idealny dodatek do grillowanych mięs, gyrosa, szaszłyków, ryb czy warzyw.

Dip i sos do przekąsek: świetnie komponuje się z pieczywem pita, frytkami, warzywami czy nachosami.

Marynaty i przyprawianie mięs: nadaje głęboki aromat kurczakowi, wieprzowinie, baraninie lub rybom przed pieczeniem lub grillowaniem.

Dodatki do sałatek: wzbogaca smak sosów sałatkowych na bazie jogurtu, majonezu lub oliwy.

Dania wegetariańskie: idealna do przyprawienia pieczonych warzyw, falafeli, ziemniaków czy ryżu.

Dzięki wygodnej formie i zrównoważonemu składowi przyprawa Tzatziki pozwala w szybki sposób uzyskać autentyczny smak kuchni śródziemnomorskiej – zarówno w profesjonalnej gastronomii, jak i w domowej kuchni.

Dlaczego warto kupić opakowanie cateringowe przyprawy tzatziki?

Zakup przyprawy Tzatziki w opakowaniu 1 kg to doskonały wybór dla gastronomii, firm cateringowych oraz wszystkich pasjonatów gotowania,

którzy cenią intensywny smak, wygodę i ekonomiczne rozwiązania. To aromatyczna mieszanka czosnku, koperku i przypraw, dzięki której w kilka chwil przygotujesz klasyczny sos tzatziki lub nadasz daniom wyjątkowy, śródziemnomorski charakter.

Dlaczego warto wybrać przyprawę Tzatziki w dużym opakowaniu?

Oszczędność i wydajność – duże opakowanie 1 kg to idealne rozwiązanie dla kuchni o wysokim zużyciu przypraw. Niższy koszt jednostkowy pozwala ograniczyć wydatki bez rezygnacji z jakości.

Profesjonalne zastosowanie – doskonale sprawdzi się w restauracjach, hotelach, stołówkach i punktach gastronomicznych, gdzie liczy się powtarzalny smak i szybkie przygotowanie potraw.

Świeżość i aromat na dłużej – szczelne, solidne opakowanie chroni przyprawę przed wilgocią, światłem i utratą zapachu, zapewniając długotrwałą intensywność aromatu.

Mniej odpadów, więcej korzyści – jedno większe opakowanie to mniejsze zużycie plastiku i kartonu, co wspiera zrównoważone podejście do środowiska.

Stała dostępność przyprawy – duża pojemność eliminuje konieczność częstego uzupełniania zapasów, ułatwiając organizację pracy w kuchni.

Przyprawa Tzatziki 1 kg to gwarancja doskonałego smaku i aromatu w każdym daniu – idealna baza do sosów, dipów, marynat i potraw kuchni śródziemnomorskiej.

Czytaj więcej

Skład naszego produktu

Skład: Maltodekstryna (substancja wiążąca), Czosnek, Sól, Glutaminian Sodu, Koperek, Kwasek Cytrynowy, Pieprz Czarny Mielony

Informacje o alergenach

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