Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:58

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-wege-bagietka-czosnkowa-1kg-p-466.html



Przyprawa Wege Bagietka Czosnkowa 1kg

Cena	**55,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Bagietka czosnkowa charakterystyka

Przyprawa Bagietka Czosnkowa 1 kg (opakowanie gastronomiczne) to profesjonalna mieszanka przeznaczona dla lokali gastronomicznych, piekarni, producentów garmażerki oraz firm cateringowych, poszukujących spójnego i powtarzalnego smaku czosnkowej bagietki w dużej skali produkcyjnej. Kompozycja została opracowana tak, aby zapewniać intensywny aromat czosnku, zrównoważoną słoność oraz wyczuwalną nutę pieczywa i nasion słonecznika które dają delikatny maślany smak.

W skład mieszanki wchodzą:

- Płatki drożdżowe nieaktywne – naturalny wzmacniacz smaku, nadający delikatny profil serowo-wytrawny;

- Słonecznik – element chrupiący i strukturalny, wzbogacający kompozycję;

- Bułka tarta – baza nośna, odpowiadająca za charakterystyczną teksturę bagietkowej posypki;

- Czosnek – główny komponent aromatyczny, zapewniający wyraźny, naturalny smak;

- Sól himalajska – wysokiej jakości dodatek mineralny, podkreślający wszystkie nuty smakowe.

Bagietka czosnkowa zastosowanie w kuchni

Przyprawa Bagietka Czosnkowa w opakowaniu gastronomicznym 1 kg ma szerokie zastosowanie w kuchni profesjonalnej i domowej, szczególnie tam, gdzie potrzebny jest szybki, powtarzalny efekt smakowy. Poniżej kluczowe obszary wykorzystania:

Pieczywo i wypieki

– posypka do bagietek czosnkowych przed wypiekiem lub po wyjęciu z pieca;

– dodatek do focaccii i ciasta chlebowego w celu nadania wyraźnego aromatu;

– składnik mas do zapiekanek pieczywa pszennego, bułek, grzanek i tostów.



Przykładowe użycie przyprawy bagietka czosnkowa

Masła smakowe i pasty

– szybkie przygotowanie masła czosnkowego: mieszanka z masłem klarowanym lub zwykłym, ewentualnie z ziołami;

– komponowanie past kanapkowych i serowych o profilu czosnkowym;

– wzbogacanie hummusu lub past warzywnych.

Dania gorące i street-food

– wykończenie hot-dogów, zapiekanek, burgerów i kanapek na ciepło;

– doprawianie frytek, pieczonych ziemniaków, stripsów drobiowych lub kalafiora pieczonego;

– dodatek do makaronów zapiekanych i sosów śmietanowych.

Przekąski i dodatki

– obsypka do paluchów chlebowych, krakersów i wytrawnych ciasteczek;

– doprawianie prażonych pestek, orzechów lub popcornu;

– aromatyzowanie oliwy lub dipów jogurtowych.



Popcorn posypany bagietka czosnkowa

Produkcja garmażeryjna i catering

– powtarzalne doprawianie kanapek, półproduktów piekarniczych i dań gotowych;

– ustandaryzowane mieszanki do pieczywa podawane na bufetach i w food-truckach;

– dodatek, który nie ingeruje w fermentację ciasta dzięki nieaktywnym drożdżom.

Mieszanka pozwala uzyskać intensywny smak czosnku bez konieczności stosowania sztucznych wzmacniaczy, dobrze łączy się z tłuszczami i poprawia teksturę wielu wyrobów.

Dlaczego warto kupować przyprawę bagietka czosnkowa w opakowaniu cateringowym ?

Zakup przyprawy Bagietka Czosnkowa w opakowaniu 1 kg to praktyczny wybór dla gastronomii oraz użytkowników intensywnie gotujących w domu, którzy oczekują powtarzalnego aromatu, wysokiej jakości i korzystnej ceny. Mieszanka została opracowana specjalnie z myślą o pieczywie czosnkowym, zapiekankach, focacciach i masłach smakowych, dlatego doskonale sprawdza się wszędzie tam, gdzie liczy się szybki efekt i pełny smak.

Kluczowe korzyści zakupu dużego opakowania:

– Optymalizacja kosztów: kilogramowe opakowanie pozwala obniżyć cenę jednostkową produktu w porównaniu z małymi saszetkami, co ma znaczenie w produkcji seryjnej i stałym zużyciu;

– Wysoka funkcjonalność: format gastronomiczny świetnie odpowiada potrzebom restauracji, pizzerii, piekarni, firm cateringowych oraz punktów street-food, gdzie mieszanka służy jako baza do pieczywa czosnkowego lub wykończenie dań;

– Ograniczenie odpadów opakowaniowych: jeden duży worek to mniej plastiku i kartonu niż w przypadku wielu małych opakowań, co wpisuje się w praktyki ograniczania odpadów;

– Stała dostępność produktu: większa ilość zapewnia ciągłość produkcji i eliminuje konieczność regularnego domawiania przyprawy, co usprawnia logistykę kuchni;

– Zabezpieczenie aromatu: opakowanie przystosowane do przechowywania dużej masy przypraw gwarantuje ochronę przed światłem, wilgocią i utratą intensywnego zapachu czosnku.

Dzięki formie 1 kg przyprawa Bagietka Czosnkowa stanowi ekonomiczne i wygodne rozwiązanie dla e-commerce w segmencie HoReCa, a także dla klientów, którzy chcą zaopatrzyć się w zapas aromatycznej mieszanki o szerokim zastosowaniu kulinarnym.

Czytaj więcej

Skład naszego produktu

Skład: Płatki Drożdżowe Nieaktywne, Słonecznik, Bułka Tarta, Czosnek, Sól Himalajska

Informacje o alergenach

Skład: Płatki Drożdżowe Nieaktywne, Słonecznik, Bułka Tarta, Czosnek, Sól Himalajska