Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:22

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-wloska-40g-p-64.html



Przyprawa Włoska 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies037**
Kod EAN	**5902686970842**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa Włoska



Przyprawa Włoska charakterystyka

Przyprawa Włoska firmy Marco Polo to idealna mieszanka do pizzy, spaghetti i innych potraw kuchni włoskiej. Mieszanka ta odzwierciedla charakter i smak tradycyjnych potraw włoskich, nadając im pikantny smak z podkreśloną nutą oregano i bazylii. Kuchnia Włoska mimo iż długo cieszyła się popularnością, głównie ze względu na niskie ceny potraw i łatwość ich przyrządzania, zaczyna zdobywać pozycję jednej z najsłynniejszych kuchni świata.

Przyprawa Włoska to wyjątkowa mieszanka starannie dobranych ziół i przypraw, która przeniesie Cię wprost do słonecznej Italii. Ta harmonijna kompozycja smaków i aromatów sprawi, że Twoje potrawy nabiorą prawdziwie śródziemnomorskiego charakteru.

Skład:

- **Tymianek** – dodaje wyrazistości i subtelnej ostrości, idealnie komponując się z innymi ziołami.
- **Oregano** – nieodłączny element kuchni włoskiej, o intensywnym, lekko gorzkawym smaku, który doskonale podkreśla smak mięs, sosów i pizzy.
- **Bazylia** – nadaje świeżości i delikatności, wprowadzając lekko słodkawy, pikantny akcent.
- **Papryka słodka** – wzbogaca mieszankę o łagodny, słodkawy smak i piękny czerwony kolor.
- **Sól** – wydobywa i wzmacnia naturalne smaki wszystkich składników, dbając o ich pełnię.
- **Cukier** – balansuje i łagodzi smaki, dodając subtelnej słodyczy.

Zastosowanie przyprawy Włoskiej w kuchni

Przyprawa włoska to wszechstronna mieszanka ziół i przypraw, która stanowi idealny dodatek do wielu potraw kuchni śródziemnomorskiej. Oto kilka inspirujących sposobów na wykorzystanie tej aromatycznej kompozycji:

Sosy i Zupy

- **Sosy Pomidorowe**: Dodaj przyprawę włoską do sosu marinara, bolońskiego lub arrabbiata, aby wzmocnić ich smak i dodać autentycznego włoskiego aromatu.
- **Zupy**: Wzbogacaj smak zup pomidorowych, minestrone lub innych warzywnych zup, dodając łyżeczkę przyprawy na początku gotowania.

Dania Główne

- **Pizze i Focaccie**: Posyp przyprawą włoską ciasto pizzy przed pieczeniem lub dodaj ją do oliwy, którą skropisz focaccię.
- **Makaron**: Mieszaj przyprawę włoską z oliwą z oliwek i parmezanem, aby stworzyć prosty, ale pyszny sos do spaghetti. Możesz też dodać ją do lasagni lub zapiekanek makaronowych.

Mięsa i Ryby

- **Kurczak i Wieprzowina**: Użyj przyprawy włoskiej jako marynaty do kurczaka lub wieprzowiny. Wystarczy wymieszać ją z oliwą z oliwek, czosnkiem i cytryną.
- **Ryby**: Posyp rybę przyprawą włoską przed pieczeniem lub grillowaniem, aby dodać jej śródziemnomorskiego smaku.

Warzywa

- **Grillowane Warzywa**: Skrop warzywa oliwą z oliwek i posyp przyprawą włoską przed grillowaniem lub pieczeniem.
- **Sałatki**: Dodaj szczyptę przyprawy włoskiej do klasycznej sałatki caprese lub sałatek z mieszanych warzyw, aby wzbogacić ich smak.

Dodatki i Przekąski

- **Chleb**: Posyp przyprawą włoską bagietki przed pieczeniem lub dodaj ją do masła, tworząc aromatyczne masło ziołowe.
- **Dip i Hummus**: Mieszaj przyprawę włoską z jogurtem naturalnym lub hummusem, aby stworzyć smaczne dipy.

Porady Kulinarne

- **Intensywność Smaku**: Dodaj przyprawę włoską pod koniec gotowania, aby zachować jej intensywny aromat.
- **Eksperymentowanie**: Nie bój się eksperymentować! Przyprawa włoska doskonale komponuje się z różnorodnymi składnikami, od prostych kanapek po wykwintne dania.

Przyprawa włoska to niezastąpiony składnik każdej kuchni, który doda Twoim potrawom autentycznego, śródziemnomorskiego smaku i aromatu. Smacznego!

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Kurczak po toskańsku smakuje jak przysmak prosto z włoskiej restauracji. Mięso jest tak delikatne i soczyste, że każdy kęs po prostu rozpływa się w ustach. Sos który ma pyszny kremowy smak czosnku ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i przyprawą włoską. Danie to nie tylko smakuje niesamowicie, ale jest również bardzo łatwe do zrobienia! Kremowy sos doskonale łączy się ze sobą i wykorzystuje znane składniki, które na pewno znajdziesz w Twojej domowej spiżarni. Czytaj dalej....

Idzie sezon letni co niewątpliwie nakłoni dużą część osób do zrobienia grilla. Postanowiliśmy opisać trochę sposób przygotowania tego wspaniałego dania, dla osób co robią to pierwszy raz lub ich to onieśmiela. Nasza wersja kurczaka, przygotowanego w ten sposób opiera się na odpowiednio przygotowanej marynacie. Czytaj dalej....

Skład naszego produktu

Skład: tymianek, oregano, bazylia, papryka słodka, sól, cukier

Informacja o alegrenach

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