Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 14:39

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/skandynawska-do-lososia-i-innych-ryb-40g-p-251.html



Skandynawska do Łososia i Innych Ryb 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies019**
Kod EAN	**5902686971764**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Skandynawska do Łososia i Innych Ryb

Przyprawa skandynawska charakterystyka



Przyprawa Skandynawska firmy Marco Polo idealnie komponuje się z łososiem. Dzięki połączeniu skórki cytrynowej oraz cukru trzcinowego z kompozycją ziół Twoja ryba nabierze niezapomnianego smaku i aromatu. Kompozycja ta nadaje się również do innego rodzaju ryb. Niewybredni kucharze próbują ją łączyć również z innymi delikatnymi mięsami. Sama kompozycja pozwala rozwinąć skrzydła nie jednemu daniu nie tylko kuchni Skandynawskiej.

Przyprawa skandynawska do łososia i innych ryb to idealny dodatek, który wzbogaci smak i aromat twojego ulubionego dania rybnego. Ta unikalna mieszanka składników została starannie dobrana, aby stworzyć doskonałe połączenie smaków, które podkreśli naturalne walory ryb.

Głównymi składnikami tej przyprawy są sól morska i cukier trzcinowy, które tworzą solidną podstawę smakową. Sól morska nadaje delikatną słoność, podkreślając smak ryby, podczas gdy cukier trzcinowy równoważy tę słoność, dodając lekko słodkiego akcentu.

Dodatkowo, czosnek i kwasek cytrynowy dostarczają przyprawie wyrazistego smaku i odświeżającego aromatu. Czosnek dodaje nuty delikatnej pikantności, podczas gdy kwasek cytrynowy nadaje przyprawie cytrusowy charakter.

Kolejne składniki to kurkuma i pieprz czarny, które wprowadzają subtelne nuty korzenne i delikatne pikantności. Te przyprawy dodają głębi smaku i nadają rybie charakterystyczny, aromatyczny posmak.

Aby uzupełnić mieszankę, koperek i oregano są dodane, aby dodać świeżości i ziołowego aromatu. Koperek nadaje delikatny, orzeźwiający smak, który doskonale komponuje się z rybą, podczas gdy oregano dostarcza intensywnych nut ziół.

Na koniec, skórka cytrynowa dodaje przyprawie odrobinę cytrusowego aromatu, który doskonale uzupełnia smak ryby i wzbogaca doznania smakowe.

Przyprawa skandynawska do łososia i innych ryb jest idealnym dodatkiem do pieczonego, grillowanego lub smażonego łososia, dorsza, halibuta czy innych ryb. Jej starannie dobrana mieszanka składników doskonale komponuje się z naturalnym smakiem ryby, podkreślając go i nadając mu wyjątkowego charakteru. Dodatkowo, ta przyprawa jest prosta w użyciu, wystarczy ją posypać na rybę przed przygotowaniem i cieszyć się aromatem i smakiem skandynawskiej kuchni.



Grupa Skandynawów trzymających danie rybne przygotowane
na bazie przyprawy skandynawskiej

Zastosowanie przyprawy skandynawskiej w kuchni

Przyprawa skandynawska to wyjątkowa mieszanka, która łączy w sobie różnorodne smaki, co czyni ją wszechstronną i idealną do wielu potraw. Poniżej znajdują się przykładowe zastosowania tej przyprawy w kuchni:

1. **Ryby i owoce morza**:
    - **Marynowanie**: Przyprawa skandynawska świetnie nadaje się do marynowania ryb, zwłaszcza łososia. Sól morska, cukier trzcinowy i koper tworzą klasyczną skandynawską mieszankę do gravlaxa – marynowanego łososia.
    - **Pieczone i smażone ryby**: Posyp ryby przyprawą przed pieczeniem lub smażeniem. Skórka cytrynowa, czosnek i oregano dodadzą głębi smaku.

2. **Mięsa**:

- **Grillowanie**: Użyj przyprawy jako suchej marynaty do mięs, takich jak kurczak, wieprzowina czy jagnięcina. Czarny pieprz, gorczyca i kurkuma dodadzą wyrazistego smaku.
- **Duszenie**: Dodaj przyprawę do potraw duszonych, aby wzbogacić ich smak.

3. **Warzywa**:

- **Pieczone warzywa**: Posyp przyprawą warzywa przed pieczeniem, aby nadać im aromatyczny smak. Kombinacja czosnku, skórki cytrynowej i oregano świetnie komponuje się z ziemniakami, marchewką czy cukinią.
- **Sałatki**: Wymieszaj przyprawę z oliwą i użyj jako dressingu do sałatek. Szczególnie dobrze komponuje się z sałatkami zawierającymi ogórki, pomidory i cebulę.

4. **Zupy i gulasze**:

- Dodaj przyprawę do zup rybnych, mięsnych lub warzywnych. Kurkuma nada zupie piękny kolor, a pozostałe składniki wzbogacą smak.

5. **Pieczywo**:

- **Chleb i bułki**: Dodaj przyprawę do ciasta na chleb lub bułki, aby nadać im nietypowy aromat. Koper i skórka cytrynowa dodadzą świeżości.

6. **Sosy i dipy**:

- Wymieszaj przyprawę z jogurtem, kwaśną śmietaną lub majonezem, aby stworzyć aromatyczne dipy do warzyw, chipsów czy jako dodatek do mięsa.

7. **Jajka**:

- **Jajecznica i omlety**: Posyp jajka przyprawą podczas smażenia, aby wzbogacić ich smak.

Przyprawa skandynawska dzięki swojej wszechstronności może być używana w wielu różnych potrawach, dodając im charakterystyczny skandynawski smak i aromat. Składniki takie jak sól morska, cukier trzcinowy, czosnek, kwasek cytrynowy, kurkuma, pieprz czarny, koperek, gorczyca, oregano i skórka cytrynowa tworzą harmonijną kompozycję, która podkreśla naturalne smaki potraw.

Skład naszego produktu

Skład: sól morska, cukier trzcinowy, czosnek, kwasek cytrynowy, kurkuma,pieprz czarny, koperek, gorczyca, oregano, skórka cytrynowa

Informacja o alegrenach

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