Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:57

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/teksanska-karkowka-1kg-p-457.html



Teksańska Karkówka 1kg

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

Opis produktu

Przyprawa do karkówki " Teksańska Karkówka" charakterystyka

Odkryj intensywny smak południowego grillowania z naszą przyprawą teksańską do karkówki w wydaniu cateringowym 1 kg. To aromatyczna mieszanka starannie dobranych składników, która nada Twoim daniom charakterystyczny, lekko pikantny smak z nutą słodyczy i dymnego aromatu. Idealna do przyprawiania mięs pieczonych, grillowanych i duszonych – szczególnie karkówki, ale świetnie sprawdzi się także z żeberkami, stekami czy warzywami z rusztu.

Zastosowanie przyprawy teksańska karkówka w kuchni

Przyprawa teksańska do karkówki to niezwykle wszechstronna mieszanka, która doskonale sprawdza się w kuchni tradycyjnej, grillowej oraz w gastronomii.

Do mięs: Karkówka – idealna jako sucha marynata (rub) lub składnik marynaty olejowej; świetnie podkreśla smak mięsa pieczonego w piekarniku, grillowanego lub duszonego.

Żeberka, łopatka, steki – nadaje mięsom charakterystyczny, dymno-pikantny aromat z lekko słodką nutą.

Drób i wieprzowina – przyprawa sprawdza się również jako dodatek do skrzydełek, udek czy schabu.

Do grilla i BBQ: Idealna do nacierania mięsa przed grillowaniem (dry rub) – tworzy aromatyczną, chrupiącą skórkę podczas pieczenia.
Może być używana jako dodatek do sosów BBQ lub glazur.

Do warzyw i dań wege: Posyp pieczone warzywa, ziemniaki z piekarnika czy warzywa z patelni – przyprawa doda im głębi i lekkiej ostrości.

Świetna do tofu, sejtana czy burgerów roślinnych.

Do kuchni profesjonalnej: Duże opakowanie 1 kg idealnie nadaje się do lokali gastronomicznych, food trucków, firm cateringowych czy stołówek.

Ułatwia szybkie i konsekwentne przyprawianie dużych porcji potraw.

To przyprawa, która wnosi do kuchni autentyczny klimat południowych Stanów Zjednoczonych – intensywna, aromatyczna i pełna charakteru.



Karkówka marynowana w przyprawie Marco Polo

Dlaczego warto kupić opakowanie gastronomiczne przyprawy?

Szukasz przyprawy, która nada Twoim daniom niepowtarzalny smak BBQ i sprawdzi się w profesjonalnej kuchni? Przyprawa Teksańska Karkówka w opakowaniu 1 kg to doskonały wybór zarówno dla kucharzy zawodowych, jak i pasjonatów grillowania. Stworzona z myślą o dużym zużyciu i wygodzie użytkowania, ta mieszanka przypraw świetnie sprawdzi się w restauracjach, barach, firmach cateringowych oraz gospodarstwach domowych, gdzie gotowanie to codzienność.

Dlaczego warto wybrać przyprawę Teksańska Karkówka 1 kg?

- Opłacalność zakupu – duże, ekonomiczne opakowanie pozwala zaoszczędzić w porównaniu z mniejszymi porcjami przypraw.
- Idealna do dużej produkcji – sprawdzi się w kuchniach zbiorowego żywienia, gastronomii i na eventach plenerowych.
- Mniej opakowań – więcej korzyści – jedno solidne opakowanie oznacza mniej plastiku i papieru, co pomaga ograniczać odpady.
- Stała dostępność przyprawy – większa ilość w magazynie kuchennym oznacza mniej stresu i lepszą organizację pracy.
- Profesjonalne opakowanie – szczelne, odporne na wilgoć i światło, chroni przyprawę przed utratą intensywnego aromatu i smaku.

Czytaj więcej

Skład naszego produktu

Skład: Papryka Słodka, Pieprz Czarny Mielony, Sól, Cukier Brązowy,Czosnek Granulowany, Cebula Mielona, Chilli

Informacje o alergenach

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