Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:40

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/uniwersalna-przyprawa-japonska-40g-p-327.html



Uniwersalna Przyprawa Japońska 40g

Cena	**5,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesIn032**
Kod EAN	**5902686972143**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Uniwersalna Przyprawa Japońska



Przyprawa Japońska zastosowanie w kuchni

Japońska przyprawa o zbilansowanym smaku, nadaje się do kurczaka, łososia czy warzyw. Wspaniała kompozycja sezamu, imbiru, papryki słodkiej czy pieprzu Cayenne nada daniom wspaniałego japońskiego stylu. Jeżeli poszukujesz wyszukanych smaków orientalnych to ta przyprawa jest właśnie dla Ciebie. Zaskocz wszystkich w kuchni nadając japoński smak Twojemu mięsu.

Odkryj tajemnice kulinarnego świata Japonii z naszą wyjątkową przyprawą. Stworzona z pasją i dbałością o najwyższą jakość składników, ta mieszanka aromatycznych przypraw jest kluczem do stworzenia autentycznego smaku Dalekiego Wschodu w Twojej kuchni.

Zaczaruj swoje kubki smakowe przyprawą Japońską, która zawiera:

- **Sezam**: Delikatnie palony sezam dodaje nuty orzechowe i lekko chrupiącą teksturę, nadając potrawom głębię smaku.
- **Imbir**: Charakterystyczny imbir dodaje pikantnej świeżości i delikatnej słodyczy, idealnie komponując się z innymi składnikami.
- **Papryka i Pieprz Cayenne**: Ich subtelne ciepło ożywia smak dania, nadając mu wyrazistego charakteru bez przytłaczania innych smaków.
- **Sól Morska**: Starannie wyselekcjonowana sól morska wzbogaca smak każdego składnika, tworząc harmonijną całość.
- **Koper Włoski**: Zioło o wyjątkowo delikatnym smaku dodaje świeżości i lekkości, podkreślając subtelną nutę przyprawy.
- **Cebula i Czosnek**: Ich głęboki smak i aromatyczność dopełniają kompozycję, nadając potrawom bogactwa i intensywności.
- **Pieprz Czarny**: Szczypta pieprzu czarnego dodaje wyrazistego charakteru i subtelnej ostrości, doskonale równoważąc smak całości.

Nasz produkt to nie tylko przyprawa, to podróż po zmysłowych smakach Japonii, która ożywi Twoje potrawy i zachwyci Twoich gości. Gotowy na wyjątkową kulinarną przygodę? Odkryj smak Japonii z naszą przyprawą już dziś!

Kuchnia Japońska charakterystyka

Tradycyjna kuchnia Japonii (jap. washoku) oparta jest na ryżu z zupą miso i innymi potrawami. W przygotowaniu różnych dań kładzie się nacisk na składniki sezonowe. Dodatki do dań często składają się z ryb, marynowanych warzyw i warzyw gotowanych w bulionie. Oprócz ryżu jednym z podstawowych produktów są makarony, takie jak soba i udon.

Zastosowanie przyprawy Japońskiej w kuchni

Przyprawa Japońska może być wykorzystywana w kuchni na wiele różnych sposobów, dodając wyrazisty smak i aromat potrawom. Oto kilka sugestii dotyczących jej zastosowania:

1. **Marynowanie mięsa**: Przyprawa Japońska nadaje się doskonale do marynowania mięsa, takiego jak kurczak, wieprzowina czy wołowina. Możesz wymieszać ją z oliwą z oliwek i sokiem z cytryny, a następnie zamarynować mięso przez kilka godzin lub na noc, by uzyskać intensywny smak i soczystość.

2. **Grillowana lub pieczona ryba**: Delikatne, ale wyraziste smaki przyprawy idealnie komponują się z rybą. Posyp delikatnie przyprawą "Sakura Sensacja" filety rybne przed grillowaniem lub pieczeniem, aby dodać im głębi smaku i aromatu.

3. **Sałatki i surówki**: Dodaj odrobinę przyprawy Japońskiej do swoich ulubionych sałatek i surówek, by podkreślić ich smak i nadać im oryginalności. Doskonale sprawdzi się zwłaszcza w sałatkach z warzywami o neutralnym smaku, jak sałata lodowa czy ogórek.

4. **Wokowane dania**: Stwórz wykwintne wokowane dania, dodając przyprawę Jappońską do warzyw, mięsa i makaronu lub ryżu. Jej wyraziste aromaty doskonale uzupełnią smaki potrawy, nadając im charakterystycznej głębi i ostrości.

5. **Zupy i sosy**: Dodaj odrobinę przyprawy Japońskiej do domowych zup, curry, sosów do makaronu czy sosów do mięsa, by wzbogacić ich smak i nadać im niepowtarzalnego charakteru.

Pamiętaj, że przyprawa Japońska ma intensywny smak, dlatego zalecamy dodawanie jej stopniowo i dostosowywanie ilości do własnych preferencji smakowych. Baw się kulinarnie i eksperymentuj z różnymi rodzajami potraw, by odkryć wszystkie możliwości, jakie oferuje ta wyjątkowa przyprawa!

Informacja o alergenach

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

Skład naszego produktu

Skład: sezam, imbir, papryka, pieprz Cayenne, sól, koper włoski, cebula, czosnek, pieprz czarny