

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/wloska-bruschetta-40g-p-93.html>



Włoska Bruschetta 40g

Cena	4,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	MPMiesIn036
Kod EAN	5902686970682
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Bruschetta

Bruschetta charakterystyka



Wprowadź swoje podniebienie w podróż po włoskich smakach z naszą mieszanką przyprawową włoską bruschetta. Ta aromatyczna mieszanka łączy w sobie bogactwo smaków i aromatów, które idealnie komponują się z tradycyjnymi włoskimi potrawami.

Mieszanka przypraw bruschetta firmy Marco Polo to subtelna kompozycja ziół i przypraw do dań kuchni włoskiej. Bruschetta w kuchni włoskiej to jedna z najpopularniejszych przekąsek. Latem pomaga w delectowaniu się smakiem dojrzałych pomidorów, bazylii i czosnku. Jest ona jedną z najprostszych i najszybszych w wykonaniu przekąsek.

Przyprawa Bruschetta to doskonały dodatek, który doda wyjątkowego smaku i aromatu twoim ulubionym daniam. Ta unikalna mieszanka składników pozwoli Ci stworzyć autentyczne i smakowite bruschette, które zachwycą Twoje podniebienie.

W skład tej wyjątkowej przyprawy wchodzi starannie wyselekcjonowane składniki, które doskonale komponują się ze sobą. Pomidor w postaci

proszku stanowi bazę dla przyprawy, nadając jej intensywności i charakterystycznego smaku pomidorowego. Papryka czerwona płatek dodaje wyrazistego ognistego smaku, który delikatnie podkreśla danie.

Cebula mielona i papryka słodka mielona nadają przyprawie subtelного słodkiego posmaku, który równoważy pikantność i dodaje głębi smakowej. Czosnek mielony wzbogaca kompozycję o nutę pikantności i aromatycznego zapachu, nadając daniom niezwykłego charakteru.

Dodatkowo, ziele angielskie mielone to tajemniczy składnik, który wprowadza do przyprawy nutkę wytrawną i korzenną. Majeranek, z kolei, dodaje delikatności i świeżości, tworząc wyjątkowy bukiet smakowy.

Nie można zapomnieć o pieprzu czarnym mielonym, który wzbogaca całą mieszankę o lekko pikantny i aromatyczny smak. Jego delikatnie ostry charakter idealnie uzupełnia pozostałe składniki, tworząc zgrany i harmonijny smakowy profil.

Przyprawa Bruschetta jest nie tylko idealna do przygotowywania pysznych bruschetty, ale również doskonale sprawdzi się jako dodatek do innych potraw. Możesz ją wykorzystać do przyprawiania mięs, sosów, dań z grilla czy pieczonych warzyw. Jej wszechstronność pozwoli Ci eksperymentować w kuchni i odkrywać nowe smaki.

Zaopatrz się w przyprawę Bruschetta i odkryj nowe możliwości kulinarne. Jej wyjątkowy skład zapewni Twoim daniom niezapomniany smak i aromat, który zachwyci wszystkich amatorów dobrej kuchni.

Przyprawa Bruschetta bez dodatku soli

Przyprawa Bruschetta to nie tylko pyszna i aromatyczna mieszanka składników, ale także doskonały wybór dla osób dbających o zdrowie. Co ważne, jest to przyprawa bez dodatku soli. Dzięki temu możesz cieszyć się jej wyjątkowym smakiem i aromatem, nie martwiąc się o nadmiar sodu w swojej diecie. Przyprawa Bruschetta stworzona jest z myślą o zachowaniu balansu smakowego i jakościowych składników, które podkreślą naturalne smaki potraw. To doskonałe rozwiązanie dla tych, którzy chcą dodać intensywności i smaku swoim daniom, jednocześnie kontrolując spożycie soli.

Zastosowanie przyprawy bruschetta w kuchni

Nasza mieszanka przyprawowa włoska bruschetta może być używana w kuchni na wiele sposobów, dodając smak i aromat tradycyjnym włoskim potrawom oraz kreatywnie inspirować do nowych eksperymentów kulinarnych. Oto kilka sposobów, w jakich możesz wykorzystać tę mieszankę w swojej kuchni:

- Bruschetta:** Tradycyjna włoska przekąska, idealna na początek posiłku lub jako lekka przystawka. Posyp kawałki chrupiącego chleba oliwą z oliwek, a następnie posyp mieszanką przyprawową włoską bruschetta i udekoruj świeżymi pomidorami, bazylią i odrobiną sera mozzarella.
- Sos pomidorowy:** Dodaj mieszankę przyprawową do domowego sosu pomidorowego lub passaty, aby dodać głębi smaku i aromatu. Możesz użyć go do przygotowania pysznych makaronów, pizzy, lasagne czy risotto.
- Marynata:** Przygotuj marynatę z mieszanki przyprawowej włoskiej bruschetta, oliwy z oliwek i soku z cytryny lub octu balsamicznego. Zanurz w niej mięso przed grillowaniem lub pieczeniem, aby nadać mu intensywny smak i aromat.
- Salatki:** Dodaj odrobinę mieszanki przyprawowej do sałatek, zarówno tych z warzyw, jak i makaronowych. Dzięki temu salatkę nabiorą nowego wymiaru smakowego, który zaskoczy Twoje kubki smakowe.
- Zupy:** Wzbogać smak zup warzywnych, kremów czy zup pomidorowych poprzez dodanie do nich mieszanki przyprawowej włoskiej bruschetta. Zapewni ona głębszy smak i aromat, nadając zupom wyjątkowego charakteru.

-
6. **Ryby i owoce morza:** Posyp ryby lub owoce morza mieszanką przyprawową przed smażeniem, grillowaniem lub pieczeniem, aby dodać im wyrazistego smaku i aromatu.
 7. **Pieczeń:** Użyj mieszanki przyprawowej jako aromatycznej otoczki do pieczenia mięsnych, takich jak kurczak, wieprzowina czy jagnięcina. Wyczujesz subtelny smak Italii na Twoim stole.

Niech mieszanka przyprawowa włoska bruschetta stanie się nieodłącznym elementem Twojej kuchni, inspirując Cię do tworzenia wyjątkowych włoskich smaków w Twoich potrawach!

Skąd pochodzi przyprawa bruschetta?

Przyprawa bruschetta, podobnie jak sama nazwa przekąski, ma włoskie korzenie. Jest to mieszanka przypraw inspirowana tradycyjnymi włoskimi smakami, które często spotyka się w przygotowaniu bruschetty i innych włoskich potraw.

Składniki tej mieszanki przyprawowej, takie jak pomidor w proszku, czosnek mielony, cebula mielona, ziele angielskie, majeranek czy papryka, są powszechnie używane we włoskiej kuchni. Choć nie istnieje jedna stała receptura na mieszankę przyprawową bruschetta, składniki te są typowe dla smaków, które chcielibyśmy znaleźć w tradycyjnej bruschetcie.

Mimo że sama bruschetta to przekąska włoska, mieszanka przyprawowa bruschetta może być produkowana w różnych miejscach na świecie, a nie tylko we Włoszech. Jest to popularna mieszanka przyprawowa w kuchniach na całym świecie, ponieważ zapewnia wyjątkowy smak i aromat, który jest charakterystyczny dla tradycyjnej włoskiej kuchni

Skład naszego produktu

Skład: Pomidor Proszek, Papryka Czerwona Płatek, Cebula Mielona, Papryka Słodka Mielona, Czosnek Mielony, Ziele Angielskie Mielone, Majeranek, Pieprz Czarny Melony

Informacja o alergeniach

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