Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:36

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/ziola-prowanslaskie-1kg-p-458.html



# Zioła Prowanslaskie 1kg

| | |
|---|---|
| Cena | **20,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępność - 3 dni** |
| Czas wysyłki | **48 godzin** |
| Producent | **Marco Polo** |

## Opis produktu

**Zioła Prowansalskie**

Mieszanka klasycznych ziół śródziemnomorskich w dużym, ekonomicznym opakowaniu przeznaczonym do zastosowań gastronomicznych. Starannie dobrane składniki nadają potrawom niepowtarzalny aromat i smak charakterystyczny dla kuchni francuskiej i włoskiej.

**Zastosowanie w kuchni ziół prowansalskich**

Zioła prowansalskie to wszechstronna mieszanka, która doskonale wzbogaca smak wielu potraw. Najczęściej używane są w kuchni śródziemnomorskiej, ale sprawdzają się także w tradycyjnych daniach polskich.

Mięsa i ryby: idealne do marynowania kurczaka, wołowiny, jagnięciny oraz pieczenia ryb – podkreślają ich naturalny smak i nadają aromatyczną nutę.

Warzywa i zapiekanki: świetnie komponują się z bakłażanem, cukinią, pomidorami czy ziemniakami. Doskonałe do ratatouille, zapiekanek i warzyw z grilla.

Sosy i zupy: podkreślają smak sosów pomidorowych, gulaszy, zup jarzynowych i kremów warzywnych.

Pizza i makarony: obowiązkowy dodatek do pizzy, lasagne i dań z makaronem.

Pieczywo i oliwy: wzbogacają smak focaccii, bułeczek, bagietek oraz aromatyzowanych oliw.

Mieszanka ziół prowansalskich nadaje potrawom charakterystyczny, południowy aromat – lekko ziołowy, intensywny, a jednocześnie harmonijnie skomponowany.

**Dlaczego warto kupić opakowanie gastronomiczne przyprawy?**

Duże opakowanie ziół prowansalskich to doskonały wybór dla restauratorów, firm cateringowych oraz osób, które często gotują i cenią sobie wysoką jakość przypraw w korzystnej cenie.

Dlaczego warto wybrać zioła prowansalskie 1 kg?

Oszczędność i opłacalność – duże opakowanie to niższy koszt za 100 g przyprawy w porównaniu do małych torebek.

Praktyczność w kuchni profesjonalnej – niezastąpione w restauracjach, hotelach, barach i stołówkach, gdzie przyprawy zużywane są na większą skalę.

Ekologia i mniej odpadów – jedno większe opakowanie zastępuje wiele małych paczek, co ogranicza ilość plastikowych i papierowych odpadów.

Stała dostępność – większa ilość przyprawy sprawia, że nie trzeba ciągle uzupełniać zapasów, a praca w kuchni staje się płynniejsza.

Czytaj więcej

## Skład naszego produktu

Skład: oregano, majeranek, bazylia, cząber, rozmaryn, tymianek

## Informacje o alergenach

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