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

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/zloty-kurczak-1kg-p-301.html



Złoty Kurczak 1kg

Cena	**18,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa Złoty Kurczak

Złoty kurczak charakterystyka

Wprowadź do swojej kuchni wyjątkowy smak i aromat dzięki naszej autorskiej mieszance przypraw **"Złoty Kurczak"**, stworzonej z myślą o gastronomii i profesjonalnych kucharzach. To idealnie zbilansowana kompozycja starannie wyselekcjonowanych przypraw, które nadadzą Twoim daniom niepowtarzalny, głęboki smak oraz apetyczny, złocisty kolor.



Pieczony kurczak w przyprawie "Złoty Kurczak"

Skład:

- **Sól** – naturalny wzmacniacz smaku
- **Papryka słodka** – nadaje delikatnej słodyczy i pięknej barwy
- **Czosnek** – wyrazisty, lekko ostry aromat
- **Kolendra** – orzeźwiająca i lekko cytrusowa nuta
- **Kurkuma** – naturalny barwnik i składnik prozdrowotny
- **Kozieradka** – dodaje lekko orzechowego posmaku
- **Chili** – dla subtelnej ostrości
- **Gałka muszkatołowa, cynamon, goździk** – orientalna głębia i ciepło przypraw korzennych
- **Kmin rzymski** – ziemisty i lekko pikantny akcent
- **Imbir** – świeży, lekko cytrynowy smak

Zastosowanie przyprawy Złoty Kurczak

Mieszanka przypraw **"Złoty Kurczak"** została opracowana specjalnie z myślą o profesjonalnym zastosowaniu w gastronomii, ale świetnie sprawdzi się również w domowej kuchni. Dzięki bogatemu składowi i wyważonemu aromatowi jest niezwykle uniwersalna i funkcjonalna.

Główne zastosowania:

Kurczak w każdej postaci

– Idealna do przyprawiania filetów, udek, skrzydełek czy całych tuszek kurczaka – zarówno pieczonych, smażonych, grillowanych, jak i duszonych.

– Nadaje mięsu charakterystyczny, złocisty kolor i apetyczny aromat.

Marynaty i zalewy

– Doskonała baza do tworzenia marynat olejowych, jogurtowych czy na bazie cytrusów.

– Wystarczy dodać jogurt, olej lub sok z cytryny i zamarynować mięso na kilka godzin przed obróbką.

Kuchnia orientalna i fusion

– Kompozycja przypraw świetnie pasuje do dań kuchni indyjskiej, bliskowschodniej i afrykańskiej.

– Można ją wykorzystać do przyprawiania kebabów, curry, dań typu tikka masala czy tagine.

Dania warzywne i jednogarnkowe

– Doskonale komponuje się z warzywami pieczonymi (np. bataty, marchew, dynia), ryżem czy kaszami.

– Świetna do potraw jednogarnkowych, zup i sosów, którym dodaje głębi i lekko korzennego charakteru.

Catering, food trucki, bary szybkiej obsługi

– Dzięki dużej gramaturze i intensywnemu smakowi sprawdzi się w kuchniach o dużym obrocie – wydajna i ekonomiczna.



Grillowany kurczak w przyprawie "Złoty Kurczak"

Dzięki mieszance "Złoty Kurczak" Twoje potrawy nie tylko zyskają wyjątkowy smak, ale również zachwycą intensywnym aromatem i złocistym wyglądem – bez potrzeby używania sztucznych barwników czy wzmacniaczy smaku.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Kurczak po mongolsku to szybki i pyszny przepis na kurczaka. Jego smak jest zarówno słodki, jak i pikantny. Bardzo smaczna alternatywa dla klasycznego kurczaka w złocistej skórce do którego przyprawę możecie kupić TUTAJ . Kurczak po mongolsku nazywa się tak nie ze względu na smak tylko metodę przygotowania. Zamiast gotować go na patelni, kurczaka wrzuca się do mąki kukurydzianej i pozostawia na kilka minut. Mąka ta zmiękcza mięso i sprawia, że jest aksamitne i wilgotne - pyszne! Następnie kurczaka dodaje się na patelnię, gotuje z imbirem, czosnkiem i prostym sosem z sosu sojowego, bulionu drobiowego lub bulionu bez chemii (przyprawa wegetariańska), brązowego cukru i dodatku prażonego oleju sezamowego. Czytaj dalej....

Chrupiący kotlet z piersi kurczaka w panierce panko jest to łatwy do zrobienia i bardzo smaczny posiłek. Smażone danie na złoty kolor to idealny przepis na rodzinny obiad. Kurczaka jest stałym elementem naszej diety. Warto doprawiać bułkę tartą i mąkę ziołami oraz przyprawami, ale nawet doprawiona solą i pieprzem smakuje wyśmienicie. Czytaj dalej....

Skład naszego produktu

Skład: Sól,Papryka Słodka, Czosnek, Kolendra, Kurkuma, Kozieradka, Chili,Gałka Muszkatołowa,Cynamon,Kmin Rzymski,Goździk,Imbir

Informacje o alergenach

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