



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Przyprawa węgierska, cena za 50 g

Kod EAN: 334

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

4,00 PLN

Opis produktu

Przyprawa węgierska - smak i aromat, który Cię rozgrzeje

Z Węgrami łączy nas nie tylko podobny temperament i historyczne braterstwo, ale także... kuchnia. Kuchnia, która kojarzy się przede wszystkim z rozgrzewającymi daniami jednogarnkowymi. Wywodzący się stamtąd gulasz to jeden z ulubionych sposobów na zimowy obiad w wielu domach. Także i placki ziemniaczane mają w tym pięknym kraju swój pikantny odpowiednik.

Wypróbuj Przyprawę węgierską, a w kilka chwil zmienisz dowolną potrawę w danie intensywnie pachnące papryką, jak w krainie czardasza. Mieszanka ta to zestaw znakomitych warzyw z dominującą papryką, która jest najbardziej charakterystyczną w smaku i aromacie przyprawą Węgier. Wystarczy szczypta, a klasyczna potrawa nabierze ostrości i pięknego koloru pozwalając delektować się smakiem kuchni tego narodu.

Nutka swojskości i pikanterii

Przyprawa węgierska ma charakterystyczną, intensywną ostrość, ale także składniki znane z rodzimej kuchni - suszoną marchew, cebulę, lubczyk czy kurkumę. W naszej mieszance nie mogło jednak zabraknąć charakterystycznych dla tamtejszego regionu charakterystycznych składników takich jak

papryka czy cebula, bowiem to właśnie one stanowią podstawę wielu dań.

Co ważne mieszanka ta nie zawiera glutaminianu sodu oraz sztucznych barwników i konserwantów, dzięki czemu w naturalny sposób poprawisz swoje dania, ale również wspomogiesz organizm.

Zaproś do swojej kuchni węgierskie smaki

Przyprawa węgierska pobudzi apetyt smakiem i aromatem doskonałych, sycących i bardzo zdrowych dań. Szczególnie pożądana jest jako urozmaicenie kuchni jesiennej i zimowej, obfitującej w warzywa, a jednocześnie opartej na treściwych mięsach.

Z mieszanką tą przygotujesz doskonały, prawdziwie węgierski gulasz, leczko, najróżniejsze potrawy z dodatkiem kiełbasy, pikantne zapiekanki warzywne oraz placki. Wypróbuj ją również w zapiekankach ziemniaczanych oraz mięsnych farszach.

Sposób użycia

Poza tradycyjnym zastosowaniem warto wypróbować ją nie tylko w powoli gotowanych daniach z garnka i patelni, ale też jako dodatek do warzywnych sosów albo posypkę do kanapek.

Skład

Wartości odżywcze	Wartość W 100g
Wartość energetyczna kcal	92.63
Wartość energetyczna kJ	388.37
Tłuszcz	2.38
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.11
Węglowodany	14.16
w tym cukry	6.11
Błonnik	6.93
Białko	3.48
Sól	0.04

Informacje dodatkowe

Opis towaru	Charakteryzuje ją delikatna ostrość, której celem jest odzwierciedlenie smaku kuchni węgierskiej. W połączeniu z naturalnymi ziołami oraz warzywami stanowi kompletną mieszankę, która wzbogaci typowe dla tego regionu dania. Idealnie nadaje się do gulaszu, leczko czy pikantnej zapiekanki.
Składniki	sól, kukurydza, marchew, papryka ostra, cukier, tymianek, cebula, gorczyca biała, papryka słodka, lubczyk, por, barwnik: ekstrakt z papryki.
Forma	mieszanka
Zastosowanie	• do sosów i marynat • do dań jednogarnkowych
Kształt	mielone
Sód	0.04

* Warto pamiętać, że tylko zdrowy tryb życia i zrównoważony sposób odżywiania zapewniają prawidłowe funkcjonowanie organizmu.

* Produkt może zawierać: **zboża** zawierające **gluten**, **seler**, **gorczycę**, **nasiona sezamu**, **orzeszki**

ziemne oraz **orzechy**.

* Produkt należy przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

* UWAGA - zdjęcie / wizualizacja produktu może odbiegać od aktualnego wyglądu.