



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Przyprawa do grilla, cena za 50 g

Kod EAN: 467

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

4,00 PLN

Opis produktu

Przyprawa do grilla drobna - pyszny smak lata i złotej jesieni

Przyprawa do grilla w postaci drobno zmielonych ziół i suszonych warzyw to pyszny i łatwy sposób na znakomity smak potraw z rusztu. Idealna, by odkryć pełnię lata oraz przywołać ją poza sezonem za sprawą dań z grillowej patelni lub opiekacza.

Tradycyjne polskie zioła połączone są w tej mieszance z warzywami korzennymi, papryką i kukurydzą, a także wyrazistą gorczycą. Dzięki tym naturalnym składnikom wzbogacisz nie tylko smak swoich dań, ale również wspomogiesz organizm.

Co znajdziemy w przyprawie do grilla?

Najlepsze smaki to te, które pochodzą prosto z natury, zatrzymując w sobie bogactwo smaków i aromatów miejsca i pory roku, w których dojrzewały. Przyprawa do grilla posiada skład bazujący na suszonych warzywach oraz aromatycznych i orzeźwiających ziołach. Nie zawiera glutaminianu sodu, sztucznych barwników i konserwantów.

Dzięki doskonałemu doborowi składników przyprawa do grilla:

- wzmacnia smak zarówno mięs, jak i warzyw
- sprawia, że potrawy nabierają delikatnie pikantnych, orzeźwiających i wyrazistych nut
- nadaje apetyczną, złocisto-czerwoną barwę

Do czego pasuje przyprawa do grilla?

Ta znakomita kompozycja przypadnie do gustu tym, którzy cenią sobie łączenie modnego – i zdrowszego od tradycyjnego smażenia – grillowania ze smakami charakterystycznymi dla tradycyjnej kuchni. Jałowiec, majeranek, cząber i polskie warzywa tworzą bukiet przywodzący na myśl las i naturę.

Kolendra i gorczyca dodają natomiast nieco pikanterii. Tak złożona przyprawa do grilla pasować będzie do każdego rodzaju mięsa. Szczególnie warta polecenia jest do wieprzowiny czy wołowiny, którym nada szlachetności i niecodziennego smaku. Równie dobrze jednak pasować będzie do baraniego udźca czy też filetu z piersi indyka.

Jak stosować przyprawę?

Przyprawa do grilla znakomicie uwolni swój aromat, gdy natrzesz nią mięso lub zamarynujesz i pozostawisz na pewien czas w lodówce. Możesz jednak również poproszyć nią kawałki już na ruszcie na początku pieczenia. Nadaje się zarówno do samego mięsa, jak i do wieloskładnikowych szaszłyków oraz mięs z dodatkami grillowanych w aluminiowych foremkach.

Składniki sól, papryka słodka, kukurydza, cukier, pietruszka, kolendra, czosnek, gorczyca, cebula, papryka ostra, cząber, majeranek, tymianek, jałowiec, barwnik: ekstrakt z papryki.