



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Cebula prażona, cena za 50 g

Kod EAN: 1054

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

4,50 PLN

Opis produktu

Prażona cebula - idealny dodatek nie tylko do kanapek!

Wielu osobom cebula prażona kojarzy się przede wszystkim z fast-foodami. To prawda, stanowi ona znakomity składnik hot-dogów i zapiekanek. Ta postać cebuli ma jednak o wiele więcej właściwości. Jej unikatowy smak sprawia, że nadaje ona wielu daniom wyjątkowego smaku. Najbardziej odmienia kanapki, bo nawet zwykły chleb z masłem po posypaniu prażoną cebulką będzie smakował zupełnie inaczej.

Poznaj zalety, właściwości oraz zastosowanie w kuchni cebuli prażonej, dzięki której odkryjesz na nowo często monotonne posiłki. Prażona cebula to nic innego jak pokrojona w drobne cząstki cebulka poddana działaniu wysokiej temperatury. Nie każda odmiana tego warzywa nadaje się do prażenia. Między innymi ogródkowa cebula słodka (często dodawana do sałatek) nie będzie odpowiednia.

Jakie są jej zalety?

Za prażoną cebulą przemawia nie tylko jej smak, ale również wygodna w przechowywaniu forma i długi okres jej przydatności do spożycia. Produkt w takiej postaci jest gotowy do użycia tuż po otwarciu

opakowania, dzięki czemu pozwala zaoszczędzić czas i łyzy, które często towarzyszą krojeniu cebuli. Tak niepozorny dodatek potrafi wbrew pozorom znacznie wzbogacić smak potrawy. Nic więc dziwnego, że jej wielbicieli ciągle przybywa.

Prażona cebula - zastosowanie w kuchni

Jeśli ktoś lubi przyrządzać pyszne hamburgery, hot-dogi czy zapiekanki w zaciszu własnego domu to z dodatkiem prażonej cebuli potrawy te będą smakowały wyśmienicie. Znakomicie sprawdza się jako składnik dań na bazie mięs, z których wydobywa wspaniały smak i aromat. Można dodać ją do gulaszów i sosów, które wspaniale zagęści.

Prażona cebulka idealna jest do pieczywa, a kanapki z jej dodatkiem będą nie tylko wyjątkowo pyszne, ale i bardzo zdrowe. Cebula prażona stanowi również uzupełnienie sałatek. Chcesz osiągnąć wyraźny smak i chrupiący efekt? Jeśli jesteś osobą, która lubi takie klimaty, to z pewnością warto sięgnąć po cebulę prażoną.

Jak jej używać i przechowywać?

Cebulę prażoną należy przechowywać w zamkniętym pojemniku i w miarę możliwości ograniczyć dostęp powietrza (jeżeli jest to na przykład woreczek strunowy to przed zamknięciem należy usunąć zbędne powietrze).

Często jego dostęp może sprawić, że prażona cebula będzie wietrzeć i straci aromat. Dodawać ją można bezpośrednio do potraw lub spożywać wprost z opakowania. Może stanowić też element dekoracyjny dania.

Skład

Wartości odżywcze	Wartość W 100g
Wartość energetyczna kcal	571
Wartość energetyczna kJ	2373
Tłuszcz	43g.
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	25g.
Węglowodany	40g.
w tym cukry	11g.
Błonnik	5,0g.
Białko	7,0g.
Sól	1,5g.

Informacje dodatkowe

Opis towaru	Smak cebuli ukryty w kruchej i złocistej formie, drobno prażonych kawałków. Stanowi świetny dodatek do codziennych kanapek, sosów, sałatek czy dań typu fast-food tj. hamburgery, hot-dogi czy zapiekanki.
Składniki	cebula suszona 73%, tłuszcz roślinny (palmowy), mąka kukurydziana, sól.
Forma	jednorodne
Zastosowanie	do sałatek

Smak łagodny

Sód 1,5g.

Naturalne alergeny <...> time:1063269684

* 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.