



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Zioła prowansalskie, cena za 50 g

Kod EAN: 191

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

6,00 PLN

Opis produktu

Zioła prowansalskie, czyli aromatyczny skład bazujący na tradycji

Prowansja, kraina na południu Francji, wychowała i inspirowała wielu artystów. Kojarzona jest również z bezkresnymi polami lawendy, a jej ciepły i łagodny klimat sprzyja uprawie aromatycznych roślin, dlatego rozwinęła się więc tam zarówno sztuka perfumeryjna, jak i kulinarna.

Dzisiaj zioła prowansalskie to klasyczna już mieszanka przypraw, stosowana i ceniona na całym świecie. Pasuje nie tylko do wyszukanych lub prostych francuskich dań, ale i całej kuchni śródziemnomorskiej oraz europejskiej. Warto wspomnieć, że nasza kompozycja ziół i przypraw zawiera tylko naturalne składniki.

Symbol uniwersalności?

Zioła prowansalskie to kompozycja suszonych ziół o wyjątkowych walorach zapachowych i smakowych. Najważniejsze jednak, że zioła prowansalskie niezwykle łatwo włączyć do swojej codziennej diety po prostu dodając je bezpośrednio podczas przygotowywania ulubionych, wytrawnych potraw. Wzbogaci smak porannej jajeczniczy, dań obiadowych czy wieczornych kanapek.

Doskonałe urozmaicenie każdego rodzaju kuchni

Przyprawa ta znajduje niezwykle szerokie zastosowanie w kuchni, dzięki czemu sprawdza się zarówno w ciepłych daniach – zupach, sosach, pieczonych mięsach – jak i w sałatkach czy surówkach albo sosach na bazie jogurtu. Zioła prowansalskie zastosowanie znajdą również w kuchni włoskiej, gdyż znakomicie łączą się ze smakiem pomidorów i czosnku.

Pasują świetnie także do domowego chleba i pizzy, a amatorzy rybnych specjałów mogą oprószyć nimi np. pstrągą czy łososia, upiec w folii i cieszyć się smakowitym, przyjemnie ziołowym aromatem. Inną potrawą, w której zioła sprawdzą się znakomicie, będzie filet drobiowy lub wątróbka w sosie z dodatkiem wina.

Jak stosować przyprawę?

Mieszanek ziół świetnie urozmaici smak potraw, nasycając je wyjątkową kompozycją aromatów gdy zostanie dodana na początku gotowania, pieczenia czy grillowania.

Skład

Wartości odżywcze	Wartość W 100g
Wartość energetyczna kcal	405 kcal
Wartość energetyczna kJ	1697 kJ
Tłuszcz	8,1 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.39
Węglowodany	45.09
w tym cukry	4.46
Błonnik	31 g
Białko	12 g
Sól	0,24 g

Informacje dodatkowe

Opis towaru	Zioła prowansalskie nadadzą potrawom aromatycznego i wyrazistego smaku. To doskonały dodatek do zup, mięs, sosów oraz ryb. Ponadto świetnie komponują się z pomidorami oraz czosnkiem.
Stosowanie	Mają charakter uniwersalny, sprawdzają się zarówno w ciepłych daniach - zupach, sosach, pieczonych mięsach, jak i w sałatkach czy surówkach. To także doskonały składnik domowego chleba.
Składniki	cząber, majeranek, tymianek, oregano, bazylia, lubczyk, pietruszka, szczypiorek, koper, mięta.
Forma	mieszanek
Zastosowanie	• do sosów i marynat • do ryb
Smak	łagodny
Kształt	mielone
Zawartość soli bez soli	
Sód	0.05

* 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.