



OPIS PRODUKTU

PRZYPRAWA CZOSNKOWO-PIEPRZOWA

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
0541 00	mieszanka przyprawowa	15 g i ok. 10 g soli spożywczej na 1 kg mięsa	Beżowo-zielona, grubo zmielona mieszanka przyprawowa	Pieprzowo-czosnkowa z dodatkiem kolendry i ziół

Zastosowanie:

Mieszanka do przyprawiania wszystkich rodzajów mięsa, ryb, skorupiaków, żółtego sera, sałatek, także do takich warzyw jak cukinia, bakłażan, papryka i fasola.

Sposób przygotowania:

15 g przyprawy czosnkowo-pieprzowej i ok. 10 g soli posypać lub natrzeć produkt. W przypadku żółtego sera, sałaty i warzyw dodać według uznania.

Zalety produktu:

- najróżniejsze możliwości zastosowania,
- doskonały do lekko wysmażonych oraz wszystkich rodzajów mięs z rusztu (grilla),
- świetny również do żółtego sera, ryb i skorupiaków,
- proces smażenia/ pieczenia przebiega łatwo i szybko,
- mieszanka białego, czarnego i zielonego pieprzu oraz odpowiednia ilość dodatku czosnku i ziół zapewnia wyśmienity smak i przyjemny zapach wyczuwalny podczas smażenia lub gotowania,

Skład:

Pieprz (biały, czarny, zielony), czosnek, przyprawy, sól spożywcza (15%), wzmacniacz smaku: E621 glutaminian sodu.