



## OPIS PRODUKTU

### PIEPRZ CYTRYNOWY

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
0572 00	Posypka dekoracyjna, przyprawa	12 g na 1 kg	Żółta, mielona posypka z grubymi kawałkami przypraw	Cytryny i pieprzu z dodatkiem cebuli i czosnku

#### Zastosowanie:

Produkt do przyprawiania wieprzowiny, cielęciny, drobiu, jagnięciny, również do pieczonej i duszonej ryby, skorupiaków, carpaccio z wołowiny lub łososia oraz do warzyw. W przypadku wędzonej ryby nie trzeba już używać soli.

#### Sposób przygotowania:

10-12 g pieprzu cytrynowego dodać do 1 kg mięsa/warzyw lub wedle uznania. Produkt nie zawiera soli!

#### Zalety produktu:

- wyjątkowa, smakowa kombinacja przypraw o najróżniejszych możliwościach zastosowania,
- podczas pieczenia/ smażenia mięso nabiera apetycznego koloru oraz powstaje chrupiąca i smaczna skórka,
- przeznaczony do specjałów z mięsa, jagnięciny oraz drobiu, a także warzyw, ryby i skorupiaków ze śródziemnomorskim aromatem,

#### Skład:

Przyprawy naturalne, dekstroza, cytryny w proszku, wzmacniacz smaku: E621 glutaminian sodu, cukier, naturalny aromat przyprawowy.