



OPIS PRODUKTU

PRZYPRAWA DO JAGNIĘCINY

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
0573 00	Sól przyprawowa	25 g na 1 kg mięsa	Zielona mieszanka z otartymi ziołami	Czosnkowa, pieprzowa, cebulowa i ziołowa
Zastosowanie:				
Mieszanka do przyrządzania potraw z jagnięciny, takich jak: kotlety, udka, karczek, jak również do innych specjałów z mięsa. Stosowana także do posypywania owczego sera.				
Sposób przygotowania:				
Poszczególne części mięsa posypać lub natrzeć przyprawą do jagnięciny.				
Zalety produktu:				
- przyprawa, która doskonale harmonizuje z charakterystycznym smakiem jagnięciny, - duża wartość odżywcza dzięki dodatkowi jodowanej soli spożywczej,				
Skład:				
Sól jodowana, przyprawy, przyprawy korzenne.				