

Pieprz czarny ziarno 100 g PLANTEON

Galeria Produktu



Opis Produktu

Pieprz czarny ziarno 100 g PLANTEON - Aromatyczna przyprawa do Twojej kuchni Pieprz czarny ziarno 100 g PLANTEON Odkryj moc natury zamkniętą w ziarnach czarnego pieprzu PLANTEON! Ta aromatyczna przyprawa to niezbędny element każdej kuchni, dodający głębi i charakteru Twoim potrawom. Skład: 100% pieprz czarny ziarno Sposób przechowywania: Produkt należy przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu. Informacja o alergenach: Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzeszki ziemne oraz orzechy. Aromat i smak, które pobudzą Twoje zmysły Pieprz czarny PLANTEON to prawdziwa eksplozja smaków i aromatów. Jego intensywny, korzenny zapach z delikatnie żywiczną nutą natychmiast pobudza zmysły. Gdy zmielisz ziarno, uwolnisz pełnię jego pikantnego smaku - ostrego, ale z subtelną słodko-gorzką nutą. To właśnie ta złożoność czyni pieprz czarny niezastąpionym w kuchni. Świeżo zmielone ziarno pieprzu PLANTEON dodaje potrawom głębi i charakteru, podkreślając naturalne smaki składników bez ich dominowania. Jego aromat harmonijnie łączy się zarówno z mięsami i warzywami, jak i z bardziej wyrafinowanymi daniami, tworząc kulinarne arcydzieła na Twoim talerzu. Zalety pieprzu czarnego PLANTEON Pieprz czarny PLANTEON to nie tylko

przyprawa - to klucz do kulinarnego sukcesu w Twojej kuchni. Odkryj jego niezwykle właściwości i korzyści: ✓ Intensywny aromat i smak - wzbogaca każde danie ✓ 100% naturalne ziarno - bez dodatków i konserwantów ✓ Wszechstronne zastosowanie - idealne do mięs, warzyw i sosów ✓ Długo zachowuje świeżość - dzięki odpowiedniemu przechowywaniu ✓ Wygodne opakowanie 100 g - idealne do codziennego użytku ✓ Odpowiedni dla wegan i wegetarian - czysto roślinny produkt Jak wykorzystać pieprz czarny w ziarnach? Pieprz czarny PLANTEON to wszechstronna przyprawa, która znajdzie zastosowanie w wielu kulinarnych kreacjach. Oto kilka sposobów na jego wykorzystanie: Świeżo zmiel ziarno tuż przed dodaniem do potrawy, aby uwolnić pełnię aromatu Dodaj całe ziarna do bulionów i zup dla głębszego smaku Użyj do marynowania mięs - pieprz nada im charakteru i pomoże w zmiękczeniu Stwórz własną mieszankę przypraw, łącząc pieprz z innymi ziołami Kulinarne inspiracje z pieprzem czarnym PLANTEON Pieprz czarny to nie tylko dodatek do codziennych dań. Pozwól swojej kulinarnej wyobraźni rozkwitnąć z tą wszechstronną przyprawą! Klasycznie: Dodaj świeżo zmielony pieprz do soczystego steku z grilla, aby podkreślić jego smak. Z nutą fantazji: Przygotuj domowe lody waniliowe z odrobiną świeżo zmielonego pieprzu - zaskakujące połączenie słodkości i pikanterii! Na szybko: Stwórz błyskawiczny sos pieprzowy do makaronu, łącząc oliwę, czosnek i hojną ilość świeżo zmielonego pieprzu. Dlaczego warto wybrać pieprz czarny PLANTEON? Wybierając pieprz czarny PLANTEON, stawiasz na jakość i autentyczność. To produkt, który łączy w sobie tradycję z nowoczesnością, oferując Ci czysty, intensywny smak bez kompromisów. Dzięki starannemu doborowi ziaren i odpowiedniemu procesowi suszenia, każde opakowanie zawiera przyprawę o najwyższej jakości, gotową do użycia w Twojej kuchni. Pozwól, aby pieprz czarny PLANTEON stał się Twoim kulinarnym sprzymierzeńcem w tworzeniu niezapomnianych smaków i aromatów. Sekcja pytań i odpowiedzi Czy pieprz czarny PLANTEON jest odpowiedni dla wegan? Tak, pieprz czarny PLANTEON jest w 100% roślinny i odpowiedni dla wegan oraz wegetarian. Jak długo można przechowywać pieprz czarny w ziarnach? Przy prawidłowym przechowywaniu w suchym i zaciemnionym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu, pieprz czarny zachowuje swoje właściwości przez wiele miesięcy. Czy pieprz czarny PLANTEON zawiera jakieś

dodatki? Nie, produkt składa się w 100% z ziaren czarnego pieprzu, bez żadnych dodatków czy konserwantów. Jak najlepiej zmielić pieprz czarny w ziarnach? Najlepiej używać młynka do pieprzu lub moździerza. Mielenie tuż przed użyciem zapewnia najintensywniejszy aromat i smak.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Kod producenta	Pieprz czarny ziarno 100 g
Marka	Planteon
Waga	100
Nazwa handlowa	Pieprz czarny ziarno 100 g PLANTEON
Rodzaj	inny
Cechy dodatkowe	bez laktozy, odpowiednie dla diety ketogenicznej, wegańskie, wegetariańskie
Waga produktu z opakowan 0.12	
Postać	ziarno
Wartość energetyczna	251
Tłuszcz	3.3
Kwasy tłuszczowe nasycone 1.4	
Węglowodany	64
Cukry	0.6
Błonnik	25
Białko	10
Sól	0.05
EAN (GTIN)	5902605223370
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne