

Koper suszony 100g

Galeria Produktu



Opis Produktu

Koper suszony 100g - Aromatyczny dodatek do Twoich potraw Koper suszony 100g - Esencja smaku w Twojej kuchni Odkryj moc aromatu z naszym suszonym koprem - niezbędnym składnikiem w każdej kuchni! Skład: 100% koper suszony Sposób użycia: Dodawaj do zup, sosów, sałatek i dań mięsnych według uznania. Przechowywanie: Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu. Informacja o alergenach: Produkt może zawierać sezam, różne orzechy oraz zboża zawierające gluten. Aromat natury w Twojej kuchni Nasz suszony koper to esencja letniego ogrodu zamknięta w wygodnym opakowaniu. Jego intensywny, świeży zapach natychmiast przenosi Cię w świat kulinarnych możliwości. Delikatnie gorzkawy, z nutą anyżu i cytrusową świeżością, koper suszony VitaFarm to kwintesencja aromatu, która ożywi każde danie. Dodaj szczyptę do zupy, sosu czy sałatki, a poczujesz, jak Twoje potrawy nabierają głębi i charakteru. To nie tylko przyprawa - to kulinarna podróż do serca natury. Zalety suszonego kopru Odkryj, dlaczego nasz suszony koper to must-have w Twojej kuchni! Intensywny aromat - zachowuje smak świeżego koperku Długi termin przydatności - zawsze pod ręką, gdy go potrzebujesz Wygodne użycie - nie wymaga mycia ani siekania Wszechstronne zastosowanie - idealne do zup, sosów, sałatek i nie tylko

Naturalne źródło witamin - bogate w witaminy A, C i E Jak wykorzystać suszony koper w kuchni? Suszony koper to wszechstronny składnik, który odmieni smak Twoich potraw. Oto kilka prostych sposobów na jego wykorzystanie: Dodaj szczyptę do zupy ogórkowej lub pomidorowej dla wzbogacenia smaku Posyp nim rybę przed pieczeniem, aby nadać jej świeży aromat Wymieszaj z jogurtem i czosnkiem, tworząc pyszny sos do sałatek Dodaj do marynaty do mięs, aby nadać im ziołowy charakter Inspiracje kulinarne z suszonym koprem Nasz suszony koper to nie tylko przyprawa, ale prawdziwy inspirator kulinarnych przygód. Oto kilka kreatywnych pomysłów na jego wykorzystanie: Klasycznie: Dodaj do tradycyjnej sałatki ziemniaczanej dla podkreślenia jej smaku Z nutą fantazji: Przygotuj aromatyczne masło koperkowe do steków lub grillowanych warzyw Na szybko: Posyp gotowe pierogi lub kluski śląskie dla błyskawicznego wzbogacenia smaku Eksperymentalnie: Dodaj szczyptę do domowego chleba lub focacci dla niepowtarzalnego aromatu Dlaczego warto wybrać nasz suszony koper? Wybierając suszony koper VitaFarm, stawiasz na najwyższą jakość i niezrównany smak. Nasz produkt to efekt starannej selekcji najlepszych liści kopru, suszonych w optymalnych warunkach, aby zachować maksimum aromatu i właściwości. To nie tylko przyprawa - to kulinarne narzędzie, które pomoże Ci tworzyć wyjątkowe dania każdego dnia. Dodaj odrobinę natury do swojej kuchni i przekonaj się, jak niewielka ilość może zmienić smak Twoich ulubionych potraw! Najczęściej zadawane pytania Czy suszony koper jest tak samo aromatyczny jak świeży? Tak, nasz suszony koper zachowuje intensywny aromat świeżego kopru. Proces suszenia koncentruje smak, dzięki czemu wystarczy mniejsza ilość, aby uzyskać pożądaný efekt. Jak długo można przechowywać suszony koper? Przy prawidłowym przechowywaniu w suchym i zacienionym miejscu, suszony koper zachowuje swoje właściwości przez wiele miesięcy. Czy suszony koper zawiera alergeny? Sam koper nie jest alergenem, ale nasz produkt może zawierać śladowe ilości sezamu, orzechów i glutenu ze względu na proces produkcji. Jak najlepiej dozować suszony koper? Zalecamy rozpocząć od małej ilości i dostosować do własnych preferencji smakowych. Pamiętaj, że suszony koper ma bardziej skoncentrowany smak niż świeży.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Marka	VitaFarm
Kod producenta	Koper suszony 100g
Nazwa handlowa	Koper suszony 100g
Rodzaj	Koper włoski
Waga	100
Waga produktu z opakowan 0.11	
Postać	mielona
EAN (GTIN)	5902273246442
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne