

Liść laurowy 250 g PLANTEON

Galeria Produktu



Opis Produktu

Liść laurowy 250 g PLANTEON - Aromatyczna klasyka w Twojej kuchni Liść laurowy 250 g PLANTEON Odkryj moc natury z liściem laurowym PLANTEON - niezbędnym składnikiem w każdej kuchni! Składniki: 100% suszony liść laurowy Sposób użycia: Stosować w kuchni jako przyprawę. Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu. Informacje o alergenach: Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzeszki ziemne oraz orzechy. Aromat i smak prosto z natury Liść laurowy PLANTEON to esencja śródziemnomorskiej kuchni zamknięta w jednej przyprawie. Jego intensywny, ziołowo-korzenny aromat przeniesie Cię wprost na słoneczne wybrzeża Morza Śródziemnego. Charakterystyczny, lekko gorzkawy smak dodaje potrawom głębi i wyrazistości, jednocześnie nie dominując nad innymi składnikami. To idealne połączenie subtelności i charakteru, które sprawia, że Twoje dania nabierają profesjonalnego, restauracyjnego sznytu. Zalety liścia laurowego PLANTEON Odkryj, dlaczego liść laurowy PLANTEON powinien znaleźć się w Twojej kuchni! ✓ Naturalna czystość - 100% suszony liść laurowy bez dodatków ✓ Intensywny aromat - wzbogaca smak potraw ✓ Wszechstronne zastosowanie - idealne do zup, mięs i marynat ✓ Duże opakowanie 250g - wystarczy na długi czas ✓ Łatwe

przechowywanie - zachowuje aromat przez długi czas Jak używać liścia laurowego w kuchni? Liść laurowy to wszechstronna przyprawa, która może odmienić smak Twoich potraw. Oto kilka prostych kroków, jak go wykorzystać: Dodaj 1-2 liście do gotujących się zup lub sosów Włóż kilka liści do marynaty do mięs lub warzyw Wrzuć liść do garnka z gotującymi się ziemniakami lub ryżem Pamiętaj, aby usunąć liście przed podaniem potrawy Kulinarne inspiracje z liściem laurowym Liść laurowy PLANTEON to nie tylko klasyka, ale też inspiracja do kulinarnych eksperymentów. Oto kilka propozycji: Klasycznie: Dodaj do rosółu lub bigosu dla tradycyjnego, głębokiego smaku. Z nutą fantazji: Przygotuj aromatyczną herbatę ziołową, dodając liść laurowy do czarnej herbaty z cytryną i miodem. Na szybko: Wrzuć liść do oleju podczas smażenia ryby - nada jej delikatny, ziołowy aromat. Dlaczego warto wybrać liść laurowy PLANTEON? Wybierając liść laurowy PLANTEON, stawiasz na jakość i tradycję. To produkt, który łączy w sobie naturalność z wygodą użycia. Duże opakowanie 250g zapewni Ci zapas tej wszechstronnej przyprawy na długi czas, pozwalając eksperymentować w kuchni i tworzyć dania pełne aromatu i smaku. Pamiętaj, że odpowiednie przyprawy to klucz do kulinarnego sukcesu - z liściem laurowym PLANTEON Twoje potrawy nabiorą profesjonalnego charakteru! Sekcja pytań i odpowiedzi Czy liść laurowy PLANTEON jest odpowiedni dla wegan i wegetarian? Tak, liść laurowy PLANTEON to 100% naturalny produkt roślinny, idealny dla wegan i wegetarian. Jak długo można przechowywać liść laurowy? Przy prawidłowym przechowywaniu w suchym i zacienionym miejscu, liść laurowy zachowuje swoje właściwości przez około 1-2 lata. Czy można używać liścia laurowego do celów innych niż kulinarne? Liść laurowy jest głównie stosowany w kuchni. Nie zalecamy używania go do celów innych niż kulinarne bez konsultacji z ekspertem. Czy liść laurowy PLANTEON ma certyfikaty jakości? PLANTEON dba o wysoką jakość swoich produktów. Szczegółowe informacje o certyfikatach można uzyskać kontaktując się bezpośrednio z producentem.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
----------	---------

Kod producenta	Liść laurowy 250 g
Marka	Planteon
Waga	250
Nazwa handlowa	Liść laurowy 250 g PLANTEON
Rodzaj	Liść laurowy
Produkt nie zawiera	cukru
Waga produktu z opakowan 0.28	
Postać	liść
Wartość energetyczna	313
Tłuszcz	8.4
Kwasy tłuszczowe nasycone 2.3	
Węglowodany	75
Błonnik	26
Białko	7.6
Sól	0.06
EAN (GTIN)	5902605214514
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne