

Pieprz kolorowy ziarno 100g

Galeria Produktu



Opis Produktu

Pieprz kolorowy ziarno 100g - Planteon Pieprz kolorowy ziarno 100g Odkryj bogactwo smaków z naszym wyjątkowym pieprzem kolorowym w ziarnach! Skład: pieprz czarny, pieprz czerwony, pieprz biały, pieprz zielony. 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. Symfonia smaków w jednym opakowaniu Pieprz kolorowy to prawdziwa uczta dla zmysłów. Każde ziarno to osobna historia smaku, która rozgrywa się na Twoim podniebieniu. Czarny pieprz uderza ostrością i głębią, biały dodaje subtelności, zielony wnosi świeżość i aromat, a czerwony zaskakuje słodyczą z pikantną nutą. Razem tworzą harmonijną kompozycję, która pobudza kubki smakowe i inspirowe do kulinarnych eksperymentów. Zalety pieprzu kolorowego Nasz pieprz kolorowy to esencja jakości i różnorodności zamknięta w jednym opakowaniu. ✓ Bogactwo smaków - cztery rodzaje pieprzu w jednym produkcie ✓ Wszechstronność - idealne do mięs, ryb, warzyw i sałatek ✓ Naturalna dekoracja - kolorowe ziarna upiększą każde danie ✓ Świeżość aromatu - zamknięta w szczelnym opakowaniu ✓ Wygoda użycia - możliwość mielenia

według potrzeb Jak wykorzystać pieprz kolorowy w kuchni? Odkryj kulinarne możliwości naszego pieprzu kolorowego i nadaj swoim potrawom nowy wymiar smaku! Zmiel świeżo przed użyciem, aby uwolnić pełnię aromatu Dodaj do marynat mięsnych dla głębszego smaku Posyp całymi ziarnami pieczone warzywa Użyj jako dekoracji do carpaccio lub tatara Kulinarne inspiracje z pieprzem kolorowym Pozwól, że zainspiruję Cię do kulinarnych eksperymentów z naszym pieprzem kolorowym: Klasycznie: Dodaj świeżo zmielony pieprz do kremowej zupy grzybowej, aby podkreślić jej głęboki smak. Z nutą fantazji: Przygotuj kolorowy mus czekoladowy z dodatkiem całych ziaren pieprzu - zaskocz gości nieoczekiwanym połączeniem słodczy i pikanterii. Na szybko: Posyp całymi ziarnami pieprzu kolorowego świeżą sałatkę z rukoli, sera feta i pomidorków koktajlowych. Skrop oliwą z oliwek dla pełni smaku. Dlaczego warto wybrać nasz pieprz kolorowy? Wybierając nasz pieprz kolorowy, stawiasz na jakość i różnorodność. To nie tylko przyprawa, ale kulinarne narzędzie, które pozwoli Ci tworzyć dania pełne charakteru i finezji. Każde ziarno to obietnica intensywnego smaku i aromatu, która ożywi Twoje kulinarne kreacje. Pozwól, aby nasz pieprz kolorowy stał się Twoim sekretnym składnikiem w drodze do kulinarnych sukcesów! Sekcja pytań i odpowiedzi Czy pieprz kolorowy jest ostrzejszy od zwykłego czarnego pieprzu? Pieprz kolorowy oferuje bardziej zróżnicowany profil smakowy niż sam czarny pieprz. Zawiera zarówno ostre, jak i łagodniejsze nuty, dzięki czemu jest bardziej wszechstronny w użyciu. Jak długo można przechowywać pieprz kolorowy? Przy prawidłowym przechowywaniu w suchym, chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu, pieprz kolorowy zachowuje swoje właściwości przez około 2-3 lata. Czy pieprz kolorowy nadaje się do młynka? Tak, ziarna pieprzu kolorowego doskonale nadają się do mielenia w młynku. Świeżo zmielony pieprz ma intensywniejszy aromat i smak. Czy pieprz kolorowy ma właściwości zdrowotne? Pieprz zawiera substancje, które mogą wspierać trawienie i metabolizm. Jednak nasz produkt jest przeznaczony przede wszystkim jako przyprawa do celów kulinarnych.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Kod producenta	Pieprz kolorowy ziarno
Marka	Planteon
Waga	100
Nazwa handlowa	Pieprz kolorowy ziarno
Rodzaj	inny
Waga produktu z opakowan	0.12
Wartość energetyczna	196
Tłuszcz	2.04
Kwasy tłuszczowe nasycone	0.86
Węglowodany	34.95
Cukry	0.36
Błonnik	16.25
Białko	7.5
Sól	0
EAN (GTIN)	5902605223639
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne