

Majeranek liść extra 250 g PLANTEON

Galeria Produktu



Opis Produktu

Majeranek liść extra 250 g PLANTEON - Aromatyczna klasyka polskiej kuchni Majeranek liść extra 250 g PLANTEON Odkryj bogactwo smaku i aromatu z naszym wysokiej jakości majerankiem. To niezbędny składnik tradycyjnej kuchni polskiej, który nada Twoim potrawom wyjątkowego charakteru. Składniki: 100% suszony majeranek Sposób użycia: Stosować w kuchni jako przyprawę. Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu. Informacja o alergenach: Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzeszki ziemne oraz orzechy. Aromat i smak, które oczarują Twoje zmysły Majeranek PLANTEON to prawdziwa eksplozja zmysłów. Jego intensywny, lekko słodkawy aromat natychmiast przenosi Cię do tradycyjnej polskiej kuchni. Smak jest ciepły i delikatnie korzenny, z nutą goryczki, która doskonale równoważy się z innymi składnikami potraw. Już niewielka ilość tej przyprawy potrafi odmienić charakter dania, nadając mu głębi i wyrazistości. To esencja natury zamknięta w suszonych liściach, która ożywi każdą potrawę. Zalety majeranku PLANTEON Nasz majeranek to skarbnica naturalnych dobrodziejstw, które wzbogacą Twoją kuchnię i zdrowie. ✓ Wysoka jakość - starannie wyselekcjonowane liście ✓ Intensywny aromat - gwarancja wyrazistego smaku potraw ✓ Bogactwo składników

odżywczych - witaminy, minerały i przeciwutleniacze ✓ Wszechstronne zastosowanie - idealne do mięs, zup i dań warzywnych ✓ Duże opakowanie 250g - wystarczy na długi czas Jak wykorzystać majeranek w kuchni? Majeranek to wszechstronna przyprawa, która znajdzie zastosowanie w wielu daniach. Oto kilka prostych sposobów na wzbogacenie Twoich potraw: Dodaj do zup, szczególnie żurku czy grochówki, aby nadać im tradycyjny smak Posyp pieczone mięsa, zwłaszcza wieprzowinę czy drób, dla aromatu i lekkości Wzbogać smak potraw z roślin strączkowych, takich jak fasola czy soczewica Użyj do marynowania warzyw lub jako składnik domowych mieszanek przypraw Kulinarne inspiracje z majerankiem Majeranek PLANTEON to klucz do stworzenia wyjątkowych dań. Oto kilka propozycji, które zainspirują Cię do kulinarnych eksperymentów: Klasycznie: Dodaj szczyptę majeranku do domowego pasztetu z drobiu, aby uzyskać tradycyjny, wyrazisty smak. Z nutą fantazji: Przygotuj aromatyczne masło ziołowe z majerankiem, idealne do grillowanych warzyw czy steków. Na szybko: Posyp majerankiem jajecznicę lub omlet, aby błyskawicznie podnieść wartość smakową prostego dania. Dlaczego warto wybrać majeranek PLANTEON? Wybierając majeranek PLANTEON, stawiasz na najwyższą jakość i autentyczny smak. Nasze zioła są starannie selekcjonowane i suszone, aby zachować maksimum aromatu i właściwości. To nie tylko przyprawa, ale esencja tradycji i natury w Twojej kuchni. Pozwól, aby majeranek PLANTEON stał się Twoim sekretnym składnikiem, który przemieni zwykłe dania w kulinarne arcydzieła. Sekcja pytań i odpowiedzi Czy majeranek PLANTEON jest odpowiedni dla wegetarian i wegan? Tak, nasz majeranek jest 100% roślinny, więc jest odpowiedni zarówno dla wegetarian, jak i wegan. Jak długo można przechowywać majeranek po otwarciu? Przy prawidłowym przechowywaniu w suchym i zacienionym miejscu, majeranek zachowuje swoje właściwości przez około 12 miesięcy po otwarciu. Czy majeranek PLANTEON jest produktem ekologicznym? Nasz majeranek jest wysokiej jakości produktem, jednak nie posiada certyfikatu ekologicznego. Starannie dbamy o jakość na każdym etapie produkcji. Jak najlepiej dozować majeranek do potraw? Zalecamy dodawać majeranek stopniowo, zaczynając od małej ilości i dostosowując do własnych preferencji smakowych. Pamiętaj, że suszony majeranek ma intensywny aromat.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Kod producenta	Majeranek liść extra 250 g
Marka	Planteon
Waga	250
Nazwa handlowa	Majeranek liść extra 250 g PLANTEON
Rodzaj	Majeranek
Waga produktu z opakowan	0.271
Postać	liść
Wartość energetyczna	677
Tłuszcz	17.5
Kwasy tłuszczowe nasycone	1.25
Węglowodany	50
Cukry	10.25
Błonnik	100
Białko	32.5
Sól	0.5
EAN (GTIN)	5902605215436
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne