

# 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                  |