

Nowalijka Wiosenna I 1kg PLANTEON

Galeria Produktu



Opis Produktu

Nowalijka Wiosenna I 1kg PLANTEON - Aromatyczna Przyprawa do Dań Nowalijka Wiosenna I 1kg PLANTEON Odkryj magię wiosennych smaków z naszą wyjątkową mieszanką przypraw! Składniki: sól, cukier, pasternak, marchew, kukurydza, cebula, por, lubczyk, pietruszka, kurkuma, oleorezyna kurkumy. Sposób użycia: Dodawaj do zup, dań z kurczaka i warzyw według własnego uznania. Przechowywanie: Przechowuj w suchym i chłodnym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego. Informacja o alergenach: Może zawierać śladowe ilości glutenu, soi i gorczycy. Symfonia Smaków i Aromatów Nowalijka Wiosenna to prawdziwa eksplozja świeżości na Twoim talerzu. Wyobraź sobie delikatny aromat młodych warzyw, który unosi się w kuchni, gdy dodajesz tę przyprawę do potrawy. Subtelna słodycz miesza się z pikantną nutą cebulowych warzyw, tworząc harmonijną kompozycję, która przywodzi na myśl pierwsze dni wiosny. Każde danie przyprawione Nowaliją Wiosenną nabiera głębi i charakteru. Poczujesz delikatny smak pasternaku i marchwi, który idealnie komponuje się z aromatycznym porem i pietruszką. Kurkuma dodaje nie tylko koloru, ale także subtelного, posmaku, który dopełnia całości. To idealne połączenie dla tych, którzy cenią sobie naturalne, wyraziste smaki w kuchni. Zalety Nowalijki Wiosennej Odkryj,

dlaczego Nowalijka Wiosenna stanie się niezbędnym elementem Twojej kuchni! ✓
Wszechstronność - idealna do zup, dań z kurczaka i nie tylko ✓ Naturalne składniki - bez sztucznych dodatków ✓ Bogactwo smaku - dzięki starannie dobranym warzywom ✓ Łatwość użycia - jedno opakowanie wystarcza na długo ✓ Apetyczny kolor - kurkuma nadaje potrawom złocisty odcień Jak używać Nowalijki Wiosennej? Odkryj prostotę i wszechstronność naszej przyprawy w codziennym gotowaniu! Przygotuj swoje ulubione danie (zupę, mięso lub warzywa) Dodaj Nowalijkę Wiosenną według uznania - zacznij od małej ilości Dokładnie wymieszaj, aby przyprawa równomiernie się rozprowadziła Gotuj lub piecz danie, pozwalając przyprawie uwolnić swój aromat Kulinarne Inspiracje z Nowaliją Wiosenną Pozwól swojej wyobraźni kulinarnej rozkwitnąć z naszą wyjątkową przyprawą! Klasycznie: Dodaj łyżeczkę Nowalijki Wiosennej do domowego rosółu, aby nadać mu głębszy smak i apetyczny kolor. Z nutą fantazji: Przygotuj wiosenne risotto z dodatkiem Nowalijki - jej aromat doskonale podkreśli smak świeżych warzyw. Na szybko: Posyp Nowaliją Wiosenną jajecznicę lub omlet, aby w mgnieniu oka stworzyć pełne smaku śniadanie. Dlaczego Warto Wybrać Nowalijkę Wiosenną? Nowalijka Wiosenna to nie tylko przyprawa - to klucz do kulinarnej kreatywności w Twojej kuchni. Dzięki starannie dobranym składnikom i harmonijnemu połączeniu smaków, każde danie staje się wyjątkowe. Wybierając nasz produkt, stawiasz na jakość i naturalność, a jednocześnie zyskujesz wszechstronne narzędzie do tworzenia pysznych potraw. Pozwól, aby Nowalijka Wiosenna stała się Twoim sekretnym składnikiem w codziennym gotowaniu, dodając potrawom charakteru i świeżości wiosennych smaków przez cały rok. Najczęściej Zadawane Pytania Czy Nowalijka Wiosenna zawiera konserwanty? Nie, nasza przyprawa składa się wyłącznie z naturalnych składników, bez dodatku konserwantów. Jak długo można przechowywać Nowalijkę Wiosenną po otwarciu? Przy prawidłowym przechowywaniu w suchym i chłodnym miejscu, przyprawa zachowuje swoje właściwości do 12 miesięcy po otwarciu. Czy Nowalijka Wiosenna jest odpowiednia dla wegetarian? Tak, nasza przyprawa jest w 100% roślinna i odpowiednia zarówno dla wegetarian, jak i wegan. Ile Nowalijki Wiosennej należy dodać do potrawy? Zalecamy zacząć od małej ilości (około 1 łyżeczki na 4 porcje) i dostosować do własnych preferencji smakowych.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Kod producenta	Nowalijka Wiosenna 1kg
Marka	Planteon
Waga	1000
Nazwa handlowa	Nowalijka Wiosenna 1kg
Waga produktu z opakowan	1.01
Wartość energetyczna	151
Tłuszcz	0.3
Kwasy tłuszczowe nasycone	0.06
Węglowodany	8.55
Cukry	2.52
Błonnik	1.6
Białko	1.3
Sól	43.4
EAN (GTIN)	5902605218390
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne