

GOŹDZIKI CAŁE 100 G

Galeria Produktu



Opis Produktu

GOŹDZIKI CAŁE 100 G - Aromatyczna Przyprawa do Słodkich i Wytrawnych Dań

GOŹDZIKI CAŁE 100 G Odkryj magię aromatycznych goździków w naszym wysokiej jakości produkcie o wadze 100 g. Te suszone, nierozkwitłe pąki kwiatowe drzewa goździkowego to esencja intensywnego smaku i zapachu. Składniki: 100% goździki Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu. Informacja o alergenach: Produkt może zawierać sezam i różne orzechy. Bogactwo Smaku i Aromatu Nasze goździki całe to prawdziwa eksplozja zmysłów. Charakteryzują się bardzo silnym, ostrym, a zarazem ciepłym i słodkim aromatem. Ich smak jest fascynującą mieszanką słodczy, goryczki i cierpkości, co czyni je niezastąpionym składnikiem wielu potraw. Wyobraź sobie intensywny zapach, który natychmiast przenosi Cię do egzotycznych krain. Poczuj, jak pikantna nuta miesza się z delikatną słodyczą, tworząc harmonijną kompozycję, która pobudza kubki smakowe i inspiruje do kulinarnych eksperymentów. Zalety Goździków Całych Nasze goździki to skarbnica korzyści dla Twojej kuchni i zdrowia. Odkryj, dlaczego warto mieć je zawsze pod ręką! ✓ Wszechstronne zastosowanie w kuchni - od słodkich wypieków po pikantne dania ✓ Bogate źródło minerałów - zawierają wapń, żelazo, fosfor, sód i potas ✓ Naturalne

wzbogacenie diety w witaminy A i C ✓ Intensywny aromat - wystarczy niewielka ilość, by nadać potrawom wyjątkowy charakter ✓ Długi termin przydatności przy odpowiednim przechowywaniu Jak Wykorzystać Goździki w Kuchni? Goździki to wszechstronna przyprawa, która może odmienić smak Twoich potraw. Oto kilka inspirujących sposobów na ich wykorzystanie: Dodaj do ciast i deserów dla uzyskania świątecznego aromatu Wzbogać smak grzanego wina lub piwa Użyj do marynowania mięs, szczególnie dziczyzny Wrzuć kilka goździków do kompotu lub dżemu owocowego Przygotuj aromatyczną herbatę, dodając goździk do czarnej herbaty Kulinarne Inspiracje z Goździkami Goździki to nie tylko przyprawa do świątecznych wypieków. Odkryj nowe, ekscytujące sposoby na wykorzystanie ich w codziennej kuchni! Klasycznie: Dodaj kilka goździków do jabłecznika lub szarlotki dla uzyskania głębszego, bardziej złożonego aromatu. Z nutą fantazji: Przygotuj aromatyczny ryż z dodatkiem goździków, cynamonu i rodzynek - idealne danie do curry lub pieczonego kurczaka. Na szybko: Zmiksuj jogurt naturalny z miodem, szczyptą mielonych goździków i orzechami - zdrowy i pyszny deser w kilka minut! Dlaczego Warto Wybrać Nasze Goździki? Wybierając nasze goździki całe, stawiasz na najwyższą jakość i autentyczny smak. Każde opakowanie 100 g zawiera starannie wyselekcjonowane, aromatyczne pąki goździkowe, które zachowują swoje właściwości przez długi czas. To idealne rozwiązanie dla pasjonatów gotowania, którzy cenią sobie naturalne składniki i intensywne doznania smakowe. Pozwól, by nasze goździki stały się nieodłącznym elementem Twojej kuchennej spiżarni i odkryj nowe wymiary smaku w swoich potrawach! Sekcja pytań i odpowiedzi Czy goździki mają termin ważności? Tak, goździki mają termin ważności, ale przy odpowiednim przechowywaniu mogą zachować swój aromat i właściwości przez długi czas. Zalecamy sprawdzenie daty na opakowaniu i przechowywanie w suchym, chłodnym miejscu. Czy można używać goździków do celów innych niż kulinarne? Goździki są głównie stosowane w kuchni, ale tradycyjnie były również używane do aromatyzowania pomieszczeń czy w domowych mieszankach zapachowych. Pamiętaj jednak, że nasz produkt jest przeznaczony do celów spożywczych. Czy goździki są odpowiednie dla wegan i wegetarian? Tak, nasze goździki całe są w 100% naturalne i pochodzenia roślinnego, więc są odpowiednie zarówno dla wegan, jak i wegetarian. Jak długo

goździki zachowują swój aromat po otwarciu opakowania? Przy prawidłowym przechowywaniu w szczelnym pojemniku, z dala od światła i wilgoci, goździki mogą zachować swój intensywny aromat nawet do roku po otwarciu opakowania.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Marka	VitaFarm
Waga	100
Kod producenta	545
Rodzaj	inny
Waga produktu z opakowan 0.11	
EAN (GTIN)	5902273244202
Stan	Nowy