



PIEPRZ ZIOŁOWY PRYMAT 20g



Cena: 2,20 zł

Opis słownikowy

Kraj pochodzenia: Polska

Producent: RED BULL

Opis produktu

Na Pieprz ziołowy mielony Prymat składa się mieszanka najlepszych ziół i przypraw takich jak: gorczyca biała, kolendra, papryka ostra, kminek, majeranek, czosnek i kozieradka. Pieprz ziołowy mielony Prymat to doskonała, uniwersalna mieszanka, która doskonale nadaje się do wszelkich niesłodkich potraw, przede wszystkim mięs i zup. Jest równie ostry jak inne pieprze, a dodatkowo wzbogaca smak potrawy o ziołowy aromat.

Pieprz ziołowy to wysoce aromatyczna, staropolska przyprawa, ciesząca się szczególną popularnością na wschodzie Polski. Bardzo lubiana jest również w kuchni litewskiej. Pieprz ziołowy jest mieszaniną ziołową charakteryzującą się wysokimi walorami zapachowymi, składa się głównie ze startych owoców kolendry, kminku, ostrej papryki, gorzycy białej oraz majeranku.

Pieprz ziołowy mielony Prymat polecany jest do różnego rodzaju mięs takich jak pieczeń, kotlet mielony. Stosuje się go na początku przyrządzania potrawy mięsnej. Doskonale sprawdza się jako przyprawa podnosząca walory smakowe zup takich jak: grochówka, fasolowa, czy kapuśniak. Zupy można doprawić pieprzem ziołowym zarówno w trakcie procesu gotowania, jak i pod koniec ich przyrządzania. Świetnie sprawdza się także jako przyprawa do sosów - o kulinarny zawrót głowy może przyprawić na przykład polędwica z sosem z ziołowego pieprzu. Pieprz ziołowy mielony Prymat sprawdza się także znakomicie do surówek, sałatek i wszelkich dań jarskich.