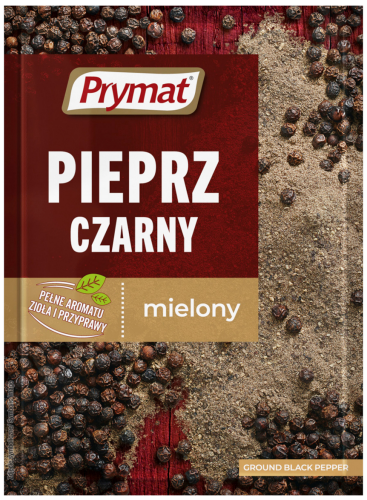
Marker4U.pl
Boczna 5
62-800 Kalisz
bok@markerbiuro.com.pl
Telefon: 884-760-760
gg:
skype:



Pieprz mielony czarny Prymat 20g

Kod towaru:	PBSSPO000376
Producent:	ARTYKUŁY SPOŻYWCZE
Dostępność:	24-48h
Cena netto:	2.27 zł
Cena brutto:	2.79 zł

- Pieprz czarny mielony Prymat to jedna z najbardziej uniwersalnych przypraw, która nadaje ulubionym, codziennym posiłkom pożądanego, lekko ostrego posmaku i aromatu.
- Ma drobną, sypką i jednolitą teksturę, idealną kiedy przygotowujesz danie, w którym kluczowa jest gładka konsystencja lub gdy chcesz, aby przyprawa rozprowadziła się równomiernie.
- Swój pieprzny charakter zawdzięcza zawartej w zewnętrznej warstwie piperynie.
- Czarny pieprz powinien być dodawany na końcu przygotowywania potrawy.
- Pieprz czarny mielony nazywany w starożytnym Egipcie „czarnym złotem” gości dziś we wszystkich kuchniach świata.
- Ma bardzo szerokie zastosowanie – dodajemy go do wszystkich pieczeni, zup, sosów, bulionów, marynat, a także sosów serowych i wielu innych łagodnych dań o delikatnym smaku.
- Dobrze łączy się z każdym mięsiwem, ożywia smak tłustych potraw, pasuje do galaretek mięsnych i rybnych oraz wszystkich potraw, które przyprawia się imbirem.
- Wystarczy niewielka szczypta, by podkręcić smak omletu czy jajecznicy.
- Opakowanie: 20g