

Przyprawa kminek cały 20 g Prymat



Cena: 1,50 PLN

Opis słownikowy

Ilość w opakowaniu zbiorczym	25 sztuk
Producent	PRYMAT

Opis produktu

Kminek cały Prymat jest przyprawą, która stanowi idealne zwieńczenie wypiekanych bułek, obwarzanków i słonych paluszków. Pięknie wygląda, roztacza charakterystyczny, przyjemny aromat, a także nadaje intensywnego smaku przygotowywanym wypiekom. Używamy go chętnie do dań z kapustą świeżą czy kiszoną oraz do innych ciężkostrawnych potraw. Podbija on fantastycznie aromat bigosu, łazanek czy pierogów. Te podłużne ziarenka zapewniają naszym daniam korzenny, gorzkawy oraz lekko ostry smak. Nuta kminku często przydaje się potrawom mięsnym, pieczonym, jak i duszonym w sosie. Jednym słowem – jest to przyprawa niezbędna w każdej kuchni.

Kminek cały, ale też mielony, to przyprawa doceniana w wielu krajach. Króluje na stołach Niemców, Holendrów, Węgrów i Anglików. Powszechnie znany i używany jest także w kuchni greckiej. Jest niezbędnym dodatkiem do wielu dań pochodzących z Bliskiego Wschodu. Gęste, zimowe zupy kremy z kminkiem będą jeszcze bardziej rozgrzewające, apetyczne.

Składniki
 Profil alergenny

Wartości odżywcze
 Warunki przechowywania

kminek cały
 Produkt może zawierać: ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, JAJA, MLEKO (łącznie z LAKTOZĄ), SOJĘ, GORCZYCĘ, SELER, ORZESZKI ZIEMNE.
 nie dotyczy
 Przechowywać zamknięte w suchym i zacienionym miejscu.
 Przechowywać w temperaturze otoczenia.

