

Przyprawa kminek mielony 20 g Prymat



Cena: 1,35 PLN

Opis słownikowy

Ilość w opakowaniu zbiorczym	25 sztuk
Producent	PRYMAT

Opis produktu

Prymat Kminek mielony 20 g

Tekst dotyczący alergenów

Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten, jaja, mleko (łącznie z laktozą), soję, gorczycę, seler, orzeszki ziemne i sezam.

Nazwa produktu uregulowana prawnie

Kminek mielony

Marka

Prymat

Cechy

pełne aromatu zioła i przyprawy

Marka standaryzowana

Marka: Prymat

Adres firmy

ul. Chlebowa 14 44-337 Jastrzębie-Zdrój Polska

Opis produktu

Warto wiedzieć Kminek mielony ma ostry zapach oraz lekko piekący, gorzkawy smak. Doskonale sprawdzi się jako dodatek do zup kremów, purée i musów warzywnych, kremowych sosów oraz do mielonego mięsa, pasztetów i wszelkich farszów.

O marce

Przyprawy są naszą pasją, dlatego dokładamy wszelkich starań, aby były najwyższej jakości. To dzięki nim sprawisz, że każde Twoje danie będzie po prostu wyjątkowe!

Company Name

Prymat Sp. z o.o.

Zalecenia dla alergików

Seler: Może zawierać

Zboża zawierające gluten: Może zawierać

Jaja: Może zawierać

Mleko: Może zawierać

Gorczyca: Może zawierać

Orzeszki ziemne: Może zawierać

Sezam: Może zawierać

Soja: Może zawierać

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu.

Przepisy

Krem z porów i kminkiem 4 porcje, 30 min Składniki: - 2 pory, - 1 cebula szalotka, - 2 średnie ziemniaki, - 2 łyżki masła, - 1 l Rosołu warzywnego Kucharek, - 100 ml śmietany 36%, - 1/4 łyżeczki Kminku mielonego Prymat, - 1/4 łyżeczki Soli czosnkowej Prymat, - szczypta Gałki muszkatołowej mielonej Prymat, - 3 kromki chleba tostowego, - 2 łyżki oliwy z oliwek, - 1 mały pęczek natki pietruszki, - 3 łyżki startego sera parmezan, - do smaku: Pieprz biały mielony Prymat. Sposób przygotowania: Pory umyć i pokroić w plastry. Ziemniaki pokroić w kostkę, a szalotkę posiekać. Na maśle obsmażyć pory i szalotkę, następnie wlać rosół i dodać ziemniaki. Gotować, aż wszystkie składniki będą miękkie. Zupę zmiksować na jednolity krem, przetrzeć przez sito, dodać śmietanę i ponownie zagotować. W trakcie gotowania doprawić do smaku pieprzem, kminkiem, solą czosnkową i gałką muszkatołową. Chleb tostowy pokroić w kostkę i zrumienić na patelni, skrapiając oliwą. Przełożyć do miski, dodać posiekaną natkę pietruszki, starty parmezan i dokładnie wymieszać. Tak przygotowanymi grzankami udekorować zupę. Tysiące przepisów znajdziesz na: Doradcasmaku.pl

Rodzaj przechowywania

Typ: Przechowywać w temperaturze otoczenia

Rozmiar opakowania

20

Jednostka (tekst opisowy)

g

Jednostka (specyficzna)

Jednostka (specyficzna): Gramów

Rodzaj opakowania

Typ: Torebka

Wymiar liczbowy

Wymiar liczbowy: 20

Wymiar

Wymagana wysokość na półce: 149

Wymagana szerokość na półce: 109

Wymagana głębokość na półce: 8

Waga

Waga brutto: 24

Sprzedaż jednostkowa

Wysokość: 149

Szerokość: 109

Głębokość: 8

Opakowanie logistyczne

GTIN: 05901135024730

Adres producenta

Prymat Sp. z o.o. ul. Chlebowa 14 44-337 Jastrzębie-Zdrój Polska

Adres zwrotny

Prymat Sp. z o.o. ul. Chlebowa 14 44-337 Jastrzębie-Zdrój Polska Tel.: +48/32/47 33 833
www.prymatgroup.pl

Telefon/Fax kontaktowy

Tel./fax: +48/32/47 33 833

Adres internetowy

www.prymatgroup.pl

Języki na opakowaniu

polski

Język produktu

Główny język opisu: polski

Język danych: polski

Podzielony opis produktu

Nazwa funkcjonalna: Kminek

Wariant: mielony