

Przyprawa owoc jałowca cały 15 g Prymat



Cena: 1,48 PLN

Opis słownikowy

Ilość w opakowaniu zbiorczym	18 sztuk
Producent	PRYMAT

Opis produktu

Prymat Owoc jałowca cały 15 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

Owoc jałowca cały

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 Owoc jałowca to aromatyczna przyprawa o leśnym zapachu oraz słodko-gorzakawym smaku. Świetnie pasuje do pieczenia, duszonych warzyw, sałatek, pasztetów, bigosu, kiszzonej kapusty, ryb i dziczyzny. Pokruszone owoce będą doskonałe do marynaty.

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!

Nazwa firmy

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

Duszona wieprzowina w winie 4 porcje, 45 min Składniki: - 600 g surowej szynki wieprzowej, - 2 cebule, - 200 g pieczarek, - 1 l czerwonego półwytrawnego wina, - olej do smażenia, - 250 g przecieru pomidorowego, - 2 gałązki rozmarynu, - 1 łyżeczkę Owoców jałowca Prymat, - 1 łyżeczka Papryki słodkiej mielonej Prymat, - 3 ziarna Ziela angielskiego Prymat, - 2 Liście laurowe Prymat, - do smaku: Sól czosnkowa, Pieprz czarny Prymat. Sposób przygotowania: Szynkę oraz pieczarki oczyścić i pokroić w kostkę, Cebule pokroić w piórka, a gałązki rozmarynu posiekać, Mięso natrzeć rozgniecionymi owocami jałowca oraz papryką. Następnie obsmażyć wraz z cebulą i pieczarkami na rozgrzanym na patelni oleju. Zalać winem, dodać rozmaryn, ziele angielskie, liść laurowy i dusić do miękkości. Pod koniec dodać przecier pomidorowy, ponownie zagotować. Doprawić do smaku solą i czarnym pieprzem. Duszoną wieprzowinę można podawać z pieczonymi ziemniakami. Tysiące przepisów znajdziesz na: Doradcaszoku.pl

Rodzaj przechowywania

Typ: Przechowywać w temperaturze otoczenia

Rozmiar opakowania

15

Jednostka (tekst opisowy)

g

Jednostka (specyficzna)

Jednostka (specyficzna): Gramów

Rodzaj opakowania

Typ: Torebka

Wymiar liczbowy

Wymiar liczbowy: 15

Wymiar

Wymagana wysokość na półce: 148

Wymagana szerokość na półce: 109

Wymagana głębokość na półce: 10

Waga

Waga brutto: 19

Sprzedaż jednostkowa

Wysokość: 148

Szerokość: 109

Głębokość: 10

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

+48324733833

Adres internetowy

www.prymatgroup.pl

Języki na opakowaniu

polski

Język produktu

Główny język opisu: polski

Język danych: polski

Podzielony opis produktu

Nazwa funkcjonalna: Owoc jałowca

Wariant: cały