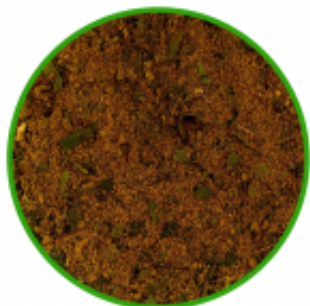




Przyprawa do indyka

Cena brutto	6,70 zł
Cena netto	6,20 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	pm150
Teren wysyłki	Polska
Czas dostawy	2 - 7 dni roboczych
Opakowanie	Papier lub doypack
Pakowanie	Produkty pakujemy do torebek w dniu wysyłki.
BDO	000061887

Opis produktu

Indyk gości na naszym stole dość często, więc specjalnie dla tego mięsa skomponowałam przyprawę do indyka. Podkreśla ona delikatność mięsa i nadaje ciekawy smak. Przyprawy do indyka używamy głównie do mięsa pieczonego, duszonego i smażonego, ale też do sosów i zapiekank z udziałem fileta z indyka.

Marynata do fileta z indyka:

- przyprawa do indyka bez soli
- oliwa z oliwek
- sos sojowy jasny
- domowy ocet jabłkowy

Łączymy po jednej łyżce płynów i doprawiamy do smaku przyprawą do indyka. Mięso z indyka polewamy marynatą i odstawiamy do lodówki na minimum pół godziny.

Składniki: cebula, czosnek, **gorczyca**, papryka słodka, pomidory suszone, bazylia, chilli, czosnek niedźwiedzi, gałka muskatołowa, kurkuma, pieprz czarny

Masa netto: podana w polu wyboru

Kraj konfekcjonowania: Polska
Kraj pochodzenia składników: w zależności od dostawy.

Data minimalnej trwałości: podana na opakowaniu produktu

Przechowywanie: w suchym i zacienionym miejscu.



nasypko.pl Maria Duda
Tymbark 443
34-650 Tymbark

Konfekcjonowanie: NaSypko.pl Maria Duda, 34-650 Tymbark 443.

Informacja o alergenach: Ze względu na konfekcjonowanie innych produktów w naszym zakładzie, produkt może zawierać: śladowe ilości: zbóż zawierających gluten, orzechów ziemnych, innych orzechów, selenia, gorczycy, sezamu.

Pamiętaj!
Nasze naturalne mieszanki przypraw nie zawierają soli i chemii: wzmacniaczy smaku, antyzbrylaczy, aromatów, itp., a jedynie naturalnych składników ze sprawdzonego źródła. Dlatego ich smak i zapach jest nieco mocniejszy niż przypraw sklepowych, mogą być też zbrzydłe i jest to normalne.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Masa netto: 50g , 100g , 250g , 500g , 1kg

Opakowanie: szczelna torebka strunowa