Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 11:45

Link do produktu: https://rafex.eu/barbecue-przyprawa-do-grilla-60-g-p-145.html



Barbecue **Przyprawa** Do Grilla 60 G

Cena	**2,96 zł**
Numer katalogowy	**145**
Kod EAN	**05906681922417**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład:

Papryka czerwona ostra, cebula suszona, imbir, czosnek granulowany, pieprz czarny, kolendra, bazylia, liście laurowe mielone, ziele angielskie mielone, tymianek, sól

Charakterystyka:

Sezon grillowy trwa w naszym kraju blisko pół roku. Jako miłośnicy wszelkiego rodzaju mięs bardzo często wrzucamy na przysłowiowy ruszt rozmaite ich rodzaje. Cała sztuka udanego grillowania polega nader wszystko na dobraniu odpowiednich przypraw. Doskonałym zestawem takich przypraw jest wyselekcjonowana i zamknięta w 60g opakowaniu mieszanka przypraw do grilla. W niebanalnych połączeniach znajdziemy m.in. Paprykę czerwoną ostrą, imbir, czosnek, cebulę, a także kolendrę oraz bazylię. To przyprawy, które nadają mięsom grillowanym mnóstwo głębokiego aromatu i wyrazistego smaku.

Zastosowanie:

Tytułowa mieszanka przypraw świetnie sprawdzi się w roli marynaty do smażonej tudzież grillowanej karkówki, a także boczku, żeberek czy schabu. Wspomniane rodzaje mięs, a także inne można również z powodzeniem poddać pieczeniu – uniwersalna przyprawa z pewnością wpłynie pozytywnie na ich smak.

Ciekawostki:

Grill we współczesnej formie został opracowany przez spawacza George Stephena w latach 60 ubiegłego stulecia. Pomysł na konstrukcję przyszedł mu do głowy podczas czytania książki o indiańskich zwyczajach, które opiewały w wykorzystanie drewnianej kratki do przygotowywania mięs.