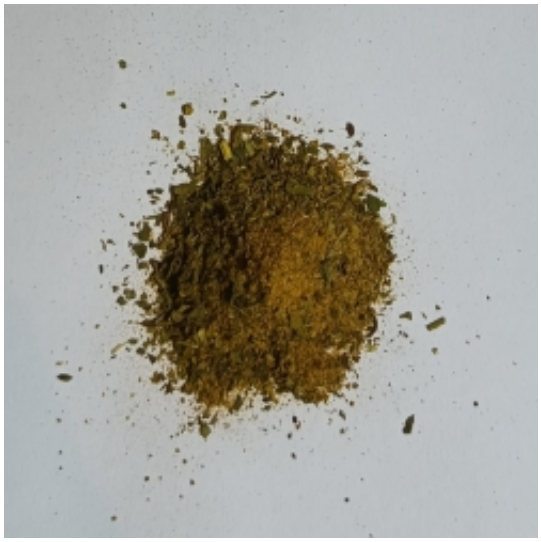
Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 10:42

Link do produktu: https://rafex.eu/chmeli-suneli-zolte-50g-p-200035.html



Chmeli Suneli Żółte 50g

Cena	**3,47 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX000032**
Kod EAN	**05902888130723**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład:

Bazylia, liście laurowe, kolendra, koper owoc, seler nać, nać pietruszki, cząber, kozieradka, hyzop, mięta pieprzowa, majeranek, papryka ostra, czosnek, sól 35%, kurkuma, kozieradka, kmin rzymski, imbir, goździki, koper włoski, liść laurowy, czosnek, cynamon, sól, pieprz czarny, suszone mango, kukurydza.

Charakterystyka:

Powyższy produkt stanowi mieszankę oryginalnych przypraw znanych z tradycyjnej kuchni gruzińskiej. Pośród nich znajdziemy przede wszystkim kurkumę, cząber, kmin rzymski, majeranek, paprykę ostrą oraz liść laurowy. Nie brakuje także dodatków w postaci goździków, cynamonu i imbiru, które gwarantują charakterystyczny aromat. Za przełamanie smaku oraz nutę egzotyki odpowiada dodatek w postaci suszonego mango. Mieszanka odznacza się wieloma walorami smakowymi oraz zapachowymi jakie są charakterystyczne dla ogromnych tradycji gruzińskiej sztuki kulinarnej.

Zastosowanie:

Mieszanka najczęściej jest stosowana w przygotowywaniu dań mięsnych jako dodatek, tudzież rodzaj marynaty. Znakomicie sprawdzi się w przypadku takich dań jak szaszłyki, kaszanka, bigos oraz rozmaite sałatki.

Ciekawostki:

W kuchni gruzińskiej wiele dań opiera się na mięsie. Do najczęstszych jego wariantów należy zdecydowanie jagnięcina, choć nie brakuje także wieprzowiny i wołowiny. Do jednej z najpopularniejszych potraw gruzińskiej prowincji należy szarpana wieprzowina z ziemniakami.