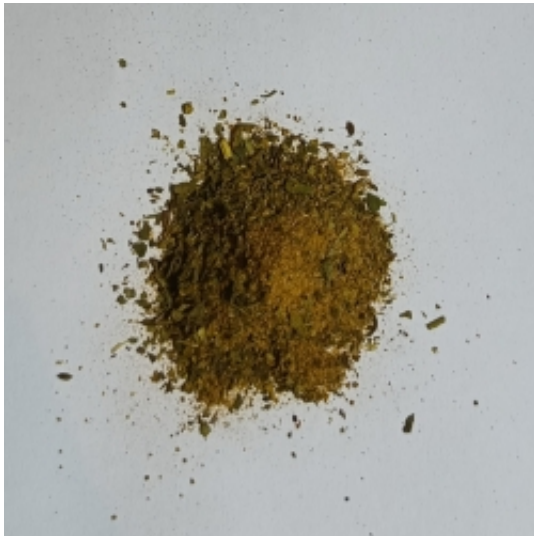


Dane aktualne na dzień: 07-05-2026 12:51

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



## Chmeli Suneli Żółte 50g

Cena	<b>3,84 zł</b>
Numer katalogowy	<b>RAFEX000032</b>
Kod EAN	<b>05902888130723</b>
Producent	<b>Rafex</b>

### 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.