Dane aktualne na dzień: 18-11-2026 02:21

Link do produktu: https://rafex.eu/grecka-sol-wedzona-50-g-p-201938.html



Grecka Sól Wędzona 50 G

Cena	**6,94 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX001781**
Kod EAN	**05902888147967**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Sól morska wędzona drewnem brzozowym
Grecka sól morska, wydobywana z nieskazitelnie czystych wód Morza Śródziemnego, jest wędzona przez co najmniej osiem godzin. Dzięki temu możesz wydobyć głębię smaku swoich potraw bez konieczności wędzenia.

Co zrobić z wędzoną solą morską?
Wędzona sól morska jest wyśmienitym dodatkiem do świeżych pomidorów. Spróbuj posypać nią sałatkę Caprese - na pewno się ucieszysz. Dodaj ją do swojej nacieru lub użyj do wykończenia mięs, takich jak kurczak, wołowina czy wieprzowina. Czy próbowałeś kiedyś Elotes, grillowanej kukurydzy posmarowanej mieszanką chili, limonki i majonezu, z kolendrą i serem cotija? Wyobraź sobie to z wędzoną solą! Nie zapominajmy, jak fenomenalnie sól morska komponuje się z ciemną czekoladą; spróbuj swoich sił w tarcie z wędzonym solonym karmelem i ciemną czekoladą! Nie jesteś głodny? Spróbuj jej na brzegu swojej krwawej mary. Bez względu na to, na co się zdecydujesz, obiecujemy, że nie będziesz zawiedziony.

Jak udało się uzyskać smak dymu w soli morskiej?
Nie ma tu żadnych sztucznych aromatów; smak dymu w naszej soli morskiej pochodzi z prawdziwego dymu z drewna brzozowego.

Chociaż brzoza nie jest najbardziej popularnym drewnem do wędzenia, doskonale nadaje się do soli wędzonej - dodaje głęboki smak dymu do potraw bez długiego czasu wędzenia. Dym z drewna brzozowego jest często **Opis:**
:
ywany jako łagodny i słodki z nutą klonu. Smaki te są dodatkowo podkreślane przez sól morską.

Sól wędzona nie zawiera sztucznych barwników, środków przeciwzbrylających ani aromatów. Ta sól morska jest całkowicie naturalna i wierzymy, że taka właśnie powinna być.