

Dane aktualne na dzień: 25-08-2026 08:51

Link do produktu: <https://rafex.eu/przyprawa-do-galarety-1-kg-p-200552.html>

## Przyprawa Do Galarety 1 Kg



rafex.eu

|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Cena             | <b>24,77 zł</b>       |
| Numer katalogowy | <b>RAFEX000480</b>    |
| Kod EAN          | <b>05902888135193</b> |
| Producent        | <b>Rafex</b>          |

### Opis produktu

#### Skład

CZOSNEK,MARCHEW GRYŚ,PASTERNAK,PIETRUSZKA NAĆ,LUBCZYK NAĆ,ZIELE ANGIELSKIE MIELONE,PIEPRZ GRYŚ,LAUROIWE LIŚCIE MIELONE,PAPRYKA GRYŚ.

#### Charakterystyka

Duża ilość wyrazistych w smaku i aromacie przypraw pozwala nadać nawet prostemu daniu zupełnie nowego wymiaru. Tak też jest z przyprawą do galarety, która powstała z myślą o tradycyjnej – polskiej przystawce jaką jest galareta z mięsem wieprzowym oraz o przełamaniu polegającym na odświeżeniu tego dania przy pomocy kuchni nowoczesnej. W konsekwencji mamy do czynienia z wyrazistym zestawem przypraw, który ma charakter uniwersalny.

#### Zastosowanie

Przyprawa do galarety świetnie komponuje się z mięsem wieprzowym. Jest to klasyczny wariant dania, choć tytułowy produkt doskonale urozmaici substytuty w postaci jagnięciny, cielęciny oraz drobiu. Uniwersalny charakter przyprawy pozwala stosować ją także względem tradycyjnych – staropolskich zup oraz mięs pieczonych.

#### Ciekawostki

Galareta nosi wiele różnych nazw uwarunkowanych obszarem geograficznym i lokalnymi tradycjami. Dla Wielkopolan będzie to „Galart”, dla rdzennych Kaszubów – Zylc, zaś dla mieszkańców dawnej Galicji – studzienina. Nie wolno zapominać o nazwach potocznych takich jak zimne nóżki, czy kwaszenina.