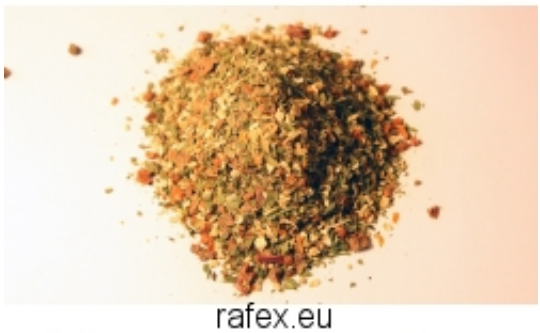
Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 18:48

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

Przyprawa Do Galarety 1 Kg



Cena	**24,77 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX000480**
Kod EAN	**05902888135193**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład

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

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.