Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 02:13

Link do produktu: https://rafex.eu/przyprawa-do-ogorkow-konserwowych-50-g-p-51.html



# **Przyprawa** Do Ogórków Konserwowych 50 G

| | |
|---|---|
| Cena | **2,96 zł** |
| Numer katalogowy | **51** |
| Kod EAN | **05906681922073** |
| Producent | **Rafex** |

## Opis produktu

**Skład:**

łodyga koper, ziele angielskie, liście laurowe, czosnek płatki, chrzan korzeń, gorczyca, marchew grys

**Charakterystyka:**

Konserwowanie żywności za pomocą różnych metod naturalnych było znane już od starożytności. Czasem zmieniało to smak i nadawało potrawom dodatkowego charakteru. Nie inaczej jest z ogórkami konserwowymi. Najlepsze z nich powstają tylko przy współudziale wyjątkowych dodatków. W tym przypadku mamy tu łodygę kopru, ziele angielskie, liście laurowe, czosnek w płatkach, chrzan, marchew oraz gorczycę. Jest to kompozycja gotowa przyprawy do ogórków konserwowych. Nasza mieszanka zawiera tylko naturalne **Składniki:**
. Jest suszona tradycyjnie, bez dodatku sztucznych substancji czy barwników. Dzięki temu produkty zatrzymują wartości odżywcze i nie tracą walorów smakowych oraz świeżości. Do nabycia przyprawa do ogórków konserwowych w opakowaniu o pojemności 50 g.

**Zastosowanie:**

Do przygotowywania zalewy na ogórki konserwowe.

**Ciekawostki:**

Czy wiesz czym różni się konserwowanie od kiszenia? Teoretycznie niczym, choć sama nazwa nie jest prawidłowa, gdyż kiszenie jest formą konserwacji. W efekcie jednak ogórki kwaszone powstają z zalewy wodno-solnej, natomiast konserwowe wodno-octowej.