

Dane aktualne na dzień: 25-08-2026 05:24

Link do produktu: <https://rafex.eu/przyprawa-do-pasztetu-60-g-p-77.html>

Przyprawa Do Pasztetu 60 G



Cena	2,96 zł
Numer katalogowy	77
Kod EAN	05906681922189
Producent	Rafex

Opis produktu

Skład:

CEBULA GRYŚ
CZOSNEK
MAJERANEK
LIŚCIE LAUROWE
PIEPRZ CZARNY
SÓL
KOLENDRA GRYŚ
TYMIANEK
GAŁKA MUSZKATAŁOWA
IMBIR
PAPRYKA SŁODKA
ZIELE ANGIELSKIE MIELONE

Charakterystyka:

Tak jak pasztet jest wybitną mieszanką odpowiednich podrobów i mięsa, tak i przyprawa do pasztetu musi w sobie łączyć smak i aromat niepowtarzalnego pasztetu. Jest to całkowicie naturalna mieszanka najlepszych przypraw, takich jak majeranek, liść laurowy czy pieprz z dodatkiem cebuli i czosnku. Dzięki temu składowi pasztet nabiera wyjątkowego charakteru, a przy tym zachowuje swój klasyczny smak. Wszystkie produkty w mieszance są naturalne, wyselekcjonowane i przygotowane do wielu rodzajów pasztetu. Suszenie metodą tradycyjną pozwoliło zachować wszelkie właściwości. Zdrowa i ekologiczna przyprawa do pasztetu z mikro- i makroelementami w sprzedaży w paczkach o masie 60 g.

Zastosowanie:

Do pasztetów, pasztetowych i innych wyrobów z podrobów.

Ciekawostki:

Pasztety to szlachetne i niezwykle stare jadlo, które gościło na stołach już w starożytnym Rzymie. Współczesne przepisy bazują na XVI wieku, a są one autorstwa głównie francuskiego. Francuscy kucharze byli specjalistami od pasztetów i pracowali na niemalże każdym dworze na świecie.