

Link do produktu: <https://rafex.eu/przyprawa-do-ryb-czerwona-60-g-p-288.html>

## Przyprawa Do Ryb Czerwona 60 G



|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Cena             | <b>2,96 zł</b>        |
| Numer katalogowy | <b>288</b>            |
| Kod EAN          | <b>05906681922653</b> |
| Producent        | <b>Rafex</b>          |

### Opis produktu

#### Skład:

pieprz biały, majeranek, gałka muszkatołowa, koper nać, cząber, estragon, cebula suszona, czosnek granulowany, papryka ostra, ziele angielskie, rozmaryn, szalwia, kminek, gorczyca biała, tymianek

#### Charakterystyka:

Czerwona mieszanka do ryb jest oparta na naturalnych składnikach. Wśród nich znajdziemy choćby gałkę muszkatołową, nać kopru, cząber, ziele angielskie czy szalwię z tymiankiem. Dodatkowo za interesujący smak odpowiada biała odmiana gorczycy. Smak rybiego mięsa doskonale skomponuje się z naturalnymi składnikami, które w sposób tradycyjny zostały zasuszone. Dzięki temu nie tracą nic ze swoich wartości odżywczych, wśród których znajdziemy choćby witaminy i liczne mikro- i makroelementy. Do nabycia opakowanie o pojemności 60 g.

#### Zastosowanie:

Idealna do smażonych pstrągów oraz łososi.

#### Ciekawostki:

Wędzony na gorąco czy na zimno? Łosoś nazywany jest królewską rybą. Warto wiedzieć, że wędzony na zimno jest zdrowszy, ale i mniej smaczny. Nie przechodzi dymem i jego składnikami w taki sposób jak ten na gorąco. Z kolei on, mimo lepszego smaku, zawiera także cząsteczki sadzy i innych produktów spalania.