Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 11:27

Link do produktu: https://rafex.eu/uccho-przyprawa-gruzinska-50-g-p-200046.html



Uccho Przyprawa Gruzińska 50 G

Cena	**3,47 zł**
Numer katalogowy	**14622-2**
Kod EAN	**05906681924732**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Skład:

bazylia, ostra papryka, pietruszka, seler, koper, kolendra, liść laurowy, cząber, mięta, majeranek, kozieradka, hyzop, kurkuma, nasiona selera

Charakterystyka:

Gruziński przysmak, który zachwyca świeżością i smakiem. Tradycyjne suszenie pozwala na zachowanie wartości odżywczych, w tym witamin i minerałów, oraz na utrzymanie świeżości, smaku i zapachu przez długi czas. Dzięki temu klasyczne smaki kuchni gruzińskiej mamy na wyciągnięcie ręki. Uccho to przyprawa wyjątkowa, składająca się z różnych, idealnie ze sobą połączonych warzyw i przypraw. Są wśród nich papryki, selery, pietruszki czy koper, ale także bazylia, kolendra, cząber oraz mięta. Niezwykła kompozycja, która daje wyjątkowe efekty i sprawia, że kuchnia gruzińskie pachnie i smakuje unikalnie i niezapomnianie. Pojemność: 50 g.

Zastosowanie:

Przyprawa uniwersalna do dań kuchni gruzińskiej.

Ciekawostki:

Czy znasz sposób jedzenia chinkali, specjalnych pierożków gruzińskich? Jest to specjalna sakiewka z ciasta tradycyjnego, w środku której znajdziemy mięso (baranina, wieprzowo-wołowe) gotowane wraz z pierogiem i zanurzone w bulionie z dodatkiem dużej ilości kolendry. Należy schwycić sakiewkę i przedziurawiając jej spód wychłeptać bulion, a następnie spałaszować mięso z ciastem. Smacznego!