

Karta katalogowa produktu:

Pieprz czarny PRYMAT, mielony, 20g

- Pieprz czarny mielony Prymat to jedna z najbardziej uniwersalnych przypraw, która nadaje ulubionym, codziennym posiłkom pożądanego, lekko ostrego posmaku i aromatu.
- Ma drobną, sypką i jednolitą teksturę, idealną kiedy przygotowujesz danie, w którym kluczowa jest gładka konsystencja lub gdy chcesz, aby przyprawa rozproszyła się równomiernie.
- Swój pieprzny charakter zawdzięcza zawartej w zewnętrznej warstwie piperynie.
- Czarny pieprz powinien być dodawany na końcu przygotowywania potrawy.
- Pieprz czarny mielony nazywany w starożytnym Egipcie „czarnym złotem” gości dziś we wszystkich kuchniach świata.
- Ma bardzo szerokie zastosowanie – dodajemy go do wszystkich pieczeni, zup, sosów, bulionów, marynat, a także sosów serowych i wielu innych łagodnych dań o delikatnym smaku.
- Dobrze łączy się z każdym mięsiwem, ożywia smak tłustych potraw, pasuje do galaretek mięsnych i rybnych oraz wszystkich potraw, które przyprawia się imbirem.
- Wystarczy niewielka szczypta, by podkreślić smak omletu czy jajecznicy.
- Opakowanie: 20g



Cena 1,68 PLN brutto

Podstawowe parametry produktu

Numer produktu w systemie	287536
Numer dostawcy	SP-000376
Numer Celcen	2774-00908-8
Kod kreskowy	5901135000376
Nazwa produktu	Pieprz czarny PRYMAT, mielony, 20g
Opis	Pieprz czarny mielony Prymat to jedna z najbardziej uniwersalnych przypraw, która nadaje ulubionym, codziennym posiłkom pożądanego, lekko ostrego posmaku i aromatu.; Ma drobną, sypką i jednolitą teksturę, idealną kiedy przygotowujesz danie, w którym kluczowa jest gładka konsystencja lub gdy chcesz, aby przyprawa rozproszyła się równomiernie.; Swój pieprzny charakter zawdzięcza zawartej w zewnętrznej warstwie piperynie.; Czarny pieprz powinien być dodawany na końcu przygotowywania potrawy.; Pieprz czarny mielony nazywany w starożytnym Egipcie „czarnym złotem” gości dziś we wszystkich kuchniach świata.; Ma bardzo szerokie zastosowanie – dodajemy go do wszystkich pieczeni, zup, sosów, bulionów, marynat, a także sosów serowych i wielu innych łagodnych dań o delikatnym smaku.; Dobrze łączy się z każdym mięsiwem, ożywia smak tłustych potraw, pasuje do galaretek mięsnych i rybnych oraz wszystkich potraw, które przyprawia się imbirem.; Wystarczy niewielka szczypta, by podkreślić smak omletu czy jajecznicy.; Opakowanie: 20g
Kategoria	Przyprawy
Marka	PRYMAT

Kolor

Kolor	Mix kolorów
-------	-------------

Cecha

Produkt	Przyprawa
Typ	Pieprz
Rodzaj	Czarny
W ofercie od	2024-11
Waga (g)	20

Certyfikaty

Nowy produkt w ofercie	Nowość
------------------------	--------

Karta katalogowa produktu str. 2

Pieprz czarny PRYMAT, mielony, 20g

Hit	Hit
-----	-----

Jednostki logistyczne

Jednostka 1	30 sztuk
Jednostka 2	9500 sztuk

Pozostałe zdjęcia produktu

Serdecznie zapraszamy do współpracy
DMD Biuro Zespół