Dane aktualne na dzień: 19-11-2026 05:15

Link do produktu: https://suplementciarz.eu/czaber-suszony-20-g-ziolko-przyprawa-bezglutenowa-do-fasoli-i-zup-p-149.html



Cząber suszony 20 g Ziółko – przyprawa bezglutenowa do fasoli i zup

Cena	**3,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Kod EAN	**5903240520909**

Opis produktu

Cząber suszony 20 g Ziółko – przyprawa bezglutenowa do fasoli i zup to aromatyczna przyprawa dla osób, które chcą podkreślić smak codziennych potraw i wybierać produkty o prostym, naturalnym składzie. Dzięki wyrazistemu, lekko pieprznemu aromatowi oraz wygodnej formie suszu świetnie sprawdza się w kuchni na co dzień. To dobry wybór dla osób, które cenią klasyczne przyprawy, naturalny smak i uniwersalne zastosowanie w domowym gotowaniu.

Jeśli szukasz produktu takiego jak **cząber suszony**, warto zwrócić uwagę na jego skład, praktyczne zastosowanie oraz szerokie możliwości wykorzystania w kuchni. Cząber od lat kojarzony jest szczególnie z daniami z roślin strączkowych, ponieważ bardzo dobrze komponuje się z fasolą, grochem czy soczewicą. **Cząber suszony** sprawdza się także w zupach, sosach, farszach, daniach mięsnych i sałatkach, nadając potrawom bardziej wyrazisty, ziołowy charakter.

Działanie produktu

Cząber suszony 20 g Ziółko wspiera **codzienne doprawianie potraw i wydobywanie ich naturalnego aromatu**. Produkt został przygotowany z myślą o osobach, które chcą zadbać o **bardziej wyrazisty smak dań**, **prosty skład bez dodatków** oraz **wygodne przyprawianie na co dzień**.

Cząber to przyprawa szczególnie ceniona w kuchni tradycyjnej i domowej. Jego charakterystyczny, lekko pieprzny smak dobrze podkreśla potrawy, które potrzebują ziołowego akcentu, ale bez dominującej ostrości. Świetnie sprawdza się w daniach jednogarnkowych, zupach warzywnych, farszach do pierogów i pasztecików, a także w daniach mięsnych i warzywnych. To przyprawa, która pomaga budować smak dań w prosty, naturalny sposób.

Bardzo dużą zaletą cząbru jest jego uniwersalność. Można używać go zarówno do codziennego gotowania, jak i do przygotowywania bardziej tradycyjnych potraw. Dobrze współgra z innymi przyprawami, nie przytłaczając całego dania. Dzięki temu **cząber suszony** może być ciekawym uzupełnieniem podstawowego zestawu przypraw w kuchni i dobrym wyborem dla osób, które chcą samodzielnie komponować smak potraw bez sięgania po gotowe mieszanki.

Cząber szczególnie dobrze odnajduje się w daniach z roślin strączkowych. To właśnie z nimi najczęściej jest kojarzony, ponieważ dobrze podkreśla smak fasoli, grochu, ciecierzycy czy soczewicy. Jeśli lubisz kuchnię opartą na prostych składnikach, domowe zupy, warzywne gulasze i potrawy jednogarnkowe, ta przyprawa może szybko stać się jedną z tych, po które sięgasz regularnie.

Najważniejsze cechy produktu:

- podkreśla **smak i aromat codziennych potraw**
- idealny do **dań z fasoli, grochu, soczewicy i zup**
- wyróżnia się **prostym składem bez dodatków**
- sprawdza się w codziennym gotowaniu

Składniki aktywne

Produkt oparty jest na jednym składniku, dzięki czemu dobrze odpowiada na potrzeby osób szukających naturalnych przypraw o prostym i czytelnym składzie. To przyprawa bez glutenu, bez konserwantów i bez zbędnych dodatków.

- **Cząber ogrodowy suszony** – 100% składu produktu, aromatyczne zioło o wyrazistym, lekko pieprznym smaku
- **Naturalna przyprawa** – bez dodatków, konserwantów i sztucznych składników
- **Forma suszona** – wygodna do codziennego stosowania
- **Bez glutenu** – odpowiednia dla osób zwracających uwagę na skład przypraw

Skład: 100% cząber ogrodowy suszony.

Forma i sposób podania

Cząber suszony 20 g Ziółko dostępny jest w formie **suszonej przyprawy**, co pozwala na wygodne stosowanie podczas gotowania oraz bezpośrednio przed podaniem potraw. Opakowanie 20 g dobrze sprawdza się w codziennej kuchni i pozwala wygodnie korzystać z przyprawy przy przygotowywaniu różnych dań.

Sposób użycia: stosować według własnych preferencji smakowych. Cząber suszony najlepiej dodawać do zup, potraw z roślin strączkowych, mięsa, farszów i sałatek. Można stosować go zarówno podczas gotowania, jak i pod koniec przygotowywania dania, aby lepiej podkreślić aromat potrawy.

Cząber dobrze łączy się z innymi przyprawami, takimi jak majeranek, pieprz czarny, liść laurowy czy papryka słodka. Dzięki temu może być także elementem własnych mieszanek przyprawowych do zup, dań warzywnych i tradycyjnych potraw obiadowych.

Dla kogo?

Produkt polecany jest osobom, które chcą:

- doprawiać potrawy naturalną przyprawą o prostym składzie
- mieć w kuchni aromatyczne zioło do zup i roślin strączkowych
- sięgać po przyprawy bez glutenu i bez dodatków
- podkreślać smak domowych dań w prosty i wygodny sposób

Dlaczego warto?

- 100% cząber suszony bez dodatków
- bezglutenowa, naturalna przyprawa
- wyrazisty, lekko pieprzny aromat
- praktyczne opakowanie 20 g do codziennego użytku

Pojemność

20 g

Informacje dodatkowe

Produkt należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu. Dzięki temu dłużej zachowuje aromat i świeżość. To praktyczna przyprawa do codziennego użytku, szczególnie jeśli lubisz mieć w kuchni naturalne dodatki do wielu różnych potraw.

Cząber suszony dobrze komponuje się z innymi przyprawami, takimi jak majeranek suszony, liść laurowy czy pieprz czarny mielony, tworząc klasyczne kompozycje smakowe do codziennego gotowania.

Sprawdź również inne produkty z tej kategorii: przyprawy.

Producent

Bartosz Domański, Łopiennik Dolny-Kolonia 1, 22-351 Łopiennik Górny, woj. lubelskie