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

Link do produktu: https://suplementciarz.eu/lisc-laurowy-10-g-ziolko-bezglutenowa-przyprawa-do-zup-i-marynat-p-134.html



Liść laurowy 10 g Ziółko – bezglutenowa przyprawa do zup i marynat

Cena	**3,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Kod EAN	**5903240520923**

Opis produktu

Liść laurowy 10 g Ziółko – bezglutenowa przyprawa do zup i marynat to klasyczna przyprawa dla osób, które chcą podkreślić smak codziennych potraw i sięgać po prosty, naturalny skład. Dzięki intensywnemu, korzennemu aromatowi oraz uniwersalnemu zastosowaniu świetnie sprawdza się w domowej kuchni – zarówno do dań gotowanych, duszonych, jak i marynowanych.

Jeśli szukasz produktu takiego jak **liść laurowy**, warto zwrócić uwagę na jego skład, szerokie zastosowanie oraz praktyczne opakowanie. To jedna z najbardziej znanych przypraw w kuchni polskiej, ceniona za wyrazisty aromat i dużą wydajność. **Liść laurowy** dobrze komponuje się z zupami, gulaszami, bigosem, marynatami, sosami i przetworami, nadając potrawom głębszy, bardziej zdecydowany smak.

Działanie produktu

Liść laurowy 10 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**.

To przyprawa, która od lat znajduje szerokie zastosowanie w domowym gotowaniu. Można dodawać ją do rosołu, grochówki, żurku, bigosu, gulaszu, potraw duszonych oraz marynat do warzyw i mięs. Już 1–2 liście wystarczą, aby nadać daniu charakterystyczny aromat, dlatego liść laurowy jest przyprawą bardzo wydajną i praktyczną. Dobrze sprawdza się zarówno w prostych daniach obiadowych, jak i w bardziej tradycyjnych przepisach kuchni polskiej.

Liść laurowy to również dobry wybór dla osób, które chcą unikać gotowych mieszanek przyprawowych i samodzielnie budować smak potraw. Dzięki temu masz większą kontrolę nad składem używanych dodatków i możesz dopasować intensywność aromatu do konkretnego przepisu. To jedna z tych przypraw, które warto mieć zawsze pod ręką, bo pasuje do wielu dań i trudno wyobrazić sobie bez niej dobrze wyposażoną kuchnię.

W codziennym gotowaniu liść laurowy szczególnie dobrze sprawdza się w potrawach wymagających dłuższego gotowania lub duszenia. Pod wpływem temperatury stopniowo uwalnia swój aromat, dzięki czemu potrawa zyskuje głębię i bardziej wyrazisty charakter. To przyprawa chętnie wybierana przez osoby, które cenią tradycyjne smaki, domowe receptury i proste, sprawdzone rozwiązania kulinarne.

Najważniejsze cechy produktu:

- podkreśla **smak i aromat potraw**
- idealny do **zup, gulaszy, marynat i dań duszonych**
- 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 klasyczna przyprawa do codziennego stosowania, bez konserwantów i bez zbędnych dodatków.

- **Liść laurowy suszony** – 100% składu produktu, przyprawa o intensywnym, korzennym aromacie
- **Naturalna przyprawa** – bez dodatków i konserwantów
- **Forma suszona** – wygodna do codziennego stosowania
- **Bez glutenu** – odpowiednia dla osób zwracających uwagę na skład przypraw

Skład: 100% liść laurowy suszony.

Forma i sposób podania

Liść laurowy 10 g Ziółko dostępny jest w formie **suszonej przyprawy**, co pozwala na wygodne stosowanie podczas gotowania i marynowania. Opakowanie 10 g dobrze sprawdza się w codziennej kuchni i pozwala korzystać z przyprawy regularnie przy przygotowywaniu wielu różnych potraw.

Sposób użycia: stosować według własnych preferencji smakowych. Liść laurowy najlepiej dodawać do zup, gulaszy, bigosu, sosów, marynat, potraw duszonych i przetworów. Najczęściej wystarczy 1–2 liście, aby nadać daniu wyrazisty aromat. Przyprawę można dodawać na początku gotowania, aby miała czas stopniowo uwolnić smak.

Liść laurowy dobrze łączy się z innymi przyprawami, takimi jak ziele angielskie, pieprz czarny, majeranek czy papryka słodka. Dzięki temu świetnie sprawdza się także jako element klasycznych kompozycji przyprawowych wykorzystywanych w kuchni polskiej i domowych marynatach.

Dla kogo?

Produkt polecany jest osobom, które chcą:

- doprawiać potrawy naturalną przyprawą o prostym składzie
- mieć w kuchni klasyczny dodatek do zup, mięs i marynat
- sięgać po przyprawy bez glutenu i bez dodatków
- podkreślać smak tradycyjnych dań w prosty sposób

Dlaczego warto?

- 100% liść laurowy bez dodatków
- bezglutenowa, naturalna przyprawa
- intensywny aromat i duża wydajność
- praktyczne opakowanie 10 g do codziennego użytku

Pojemność

10 g

Informacje dodatkowe

Produkt należy przechowywać w suchym miejscu, z dala od wilgoci i światła. Szczelnie zamykać opakowanie po każdym użyciu, aby zachować aromat i świeżość przyprawy. Dzięki dużej wydajności już niewielka ilość wystarcza do doprawienia potrawy.

Liść laurowy dobrze komponuje się z innymi przyprawami, takimi jak pieprz czarny mielony, papryka słodka mielona czy majeranek suszony, 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