Dane aktualne na dzień: 19-11-2026 05:24

Link do produktu: https://suplemenciarz.eu/ziola-prowansalskie-25-g-ziolko-przyprawa-bezglutenowa-do-mies-i-warzyw-p-144.html



Zioła prowansalskie 25 g Ziółko – przyprawa bezglutenowa do mięs i warzyw

Cena	**3,69 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Kod EAN	**5904323160142**

Opis produktu

Zioła prowansalskie 25 g Ziółko – przyprawa bezglutenowa do mięs i warzyw to aromatyczna mieszanka dla osób, które chcą podkreślić smak codziennych potraw i wybierać produkty o prostym, naturalnym składzie. Dzięki starannie dobranej kompozycji suszonych ziół świetnie sprawdza się w kuchni na co dzień, szczególnie wtedy, gdy zależy Ci na bardziej wyrazistym, śródziemnomorskim charakterze potraw. To dobry wybór dla osób, które lubią naturalne przyprawy, prosty skład i wygodne rozwiązania w codziennym gotowaniu.

Jeśli szukasz produktu takiego jak **zioła prowansalskie**, warto zwrócić uwagę na jego skład, szerokie zastosowanie oraz wygodną formę. Ta klasyczna mieszanka ziół od lat kojarzona jest z kuchnią południa Francji i potrawami inspirowanymi stylem śródziemnomorskim. **Zioła prowansalskie** dobrze komponują się z mięsem, rybami, warzywami, zapiekankami, sosami, sałatkami i daniami wegetariańskimi. To przyprawa, która pozwala w prosty sposób nadać potrawom głębię smaku i przyjemny, ziołowy aromat bez konieczności sięgania po gotowe mieszanki z dodatkami.

Działanie produktu

Zioła prowansalskie 25 g Ziółko wspierają **codzienne doprawianie potraw i wydobywanie ich naturalnego aromatu**. Produkt został przygotowany z myślą o osobach, które chcą zadbać o **bardziej wyrazisty smak dań**, **naturalny skład bez zbędnych dodatków** oraz **wygodne przyprawianie na co dzień**.

To mieszanka, która dobrze sprawdza się zarówno w prostych, codziennych potrawach, jak i w daniach przygotowywanych na specjalne okazje. Można używać jej do pieczonych warzyw, dań z kurczaka, ryb, zapiekanek, makaronów, sosów pomidorowych i domowych marynat. Dzięki połączeniu kilku klasycznych ziół przyprawa daje bardziej złożony smak niż pojedyncze dodatki, a jednocześnie pozostaje uniwersalna i łatwa w użyciu.

Zioła prowansalskie są szczególnie cenione przez osoby, które lubią kuchnię śródziemnomorską i chcą przenieść jej aromat do codziennego gotowania. To praktyczne rozwiązanie dla tych, którzy chcą mieć pod ręką jedną przyprawę pasującą do wielu różnych dań. Mieszanka dobrze podkreśla smak potraw warzywnych, ale równie dobrze współgra z mięsem, rybami czy daniami wegetariańskimi.

Dużą zaletą tej przyprawy jest jej wszechstronność. Można dodawać ją na etapie marynowania, pieczenia, duszenia lub pod koniec przygotowywania potrawy. Dzięki temu **zioła prowansalskie** mogą stać się jedną z tych przypraw, po które sięgasz regularnie – nie tylko do dań inspirowanych kuchnią francuską, ale też do codziennego, domowego gotowania.

Najważniejsze cechy produktu:

- podkreślają **smak i aromat codziennych potraw**
- idealne do **mięs, warzyw, sosów, ryb i zapiekanek**
- wyróżniają się **naturalnym składem bez dodatków**
- sprawdzają się w codziennym gotowaniu

Składniki aktywne

Produkt oparty jest na starannie dobranej mieszance kilku ziół, dzięki czemu dobrze odpowiada na potrzeby osób szukających naturalnych przypraw o prostym i czytelnym składzie. To przyprawa bez glutenu, bez konserwantów i bez wzmacniaczy smaku, odpowiednia do codziennego stosowania w domowej kuchni.

- **Bazylia** – nadaje mieszance łagodny, świeży aromat typowy dla kuchni śródziemnomorskiej
- **Oregano** – podkreśla smak potraw i wnosi intensywną, ziołową nutę
- **Tymianek** – wzbogaca kompozycję o wyrazisty, lekko korzenny charakter
- **Majeranek, rozmaryn i cząber** – dopełniają smak mieszanki i nadają jej głębię

Skład: bazylia, oregano, tymianek, majeranek, rozmaryn, cząber.

Forma i sposób podania

Zioła prowansalskie 25 g Ziółko dostępne są w formie **ziół suszonych, rozdrobnionych**, co pozwala na wygodne stosowanie podczas gotowania, pieczenia i marynowania. Opakowanie 25 g dobrze sprawdza się w codziennej kuchni i pozwala regularnie korzystać z przyprawy przy przygotowywaniu wielu różnych dań.

Sposób użycia: stosować według własnych preferencji smakowych. Zioła prowansalskie najlepiej dodawać do mięs, ryb, warzyw, sosów, zapiekanek, zup, sałatek i dań wegetariańskich. Świetnie sprawdzają się również w marynatach oraz jako dodatek do pieczonych ziemniaków i warzyw. Można używać ich zarówno podczas gotowania, jak i na końcu przygotowywania potrawy, aby mocniej podkreślić aromat.

Ta mieszanka dobrze współgra z innymi przyprawami używanymi w codziennej kuchni. Można łączyć ją z czosnkiem, pieprzem czarnym, papryką słodką czy liściem laurowym, tworząc własne kompozycje smakowe dopasowane do rodzaju dania. Dzięki temu przyprawa daje dużą swobodę i sprawdza się zarówno w prostych przepisach, jak i bardziej rozbudowanych daniach.

Dla kogo?

Produkt polecany jest osobom, które chcą:

- doprawiać potrawy naturalną mieszanką ziół o prostym składzie
- mieć w kuchni uniwersalną przyprawę do mięs, warzyw i sosów
- sięgać po przyprawy bez glutenu i bez zbędnych dodatków
- podkreślać smak codziennych dań w prosty i aromatyczny sposób

Dlaczego warto?

- naturalna mieszanka klasycznych ziół śródziemnomorskich
- bez glutenu, konserwantów i wzmacniaczy smaku
- szerokie zastosowanie w codziennej kuchni
- praktyczne opakowanie 25 g do regularnego użytku

Pojemność

25 g

Informacje dodatkowe

Produkt należy przechowywać w suchym miejscu, z dala od wilgoci i światła. Szczelnie zamykać opakowanie po każdym użyciu, aby dłużej zachować aromat i świeżość mieszanki. To praktyczna przyprawa do codziennego użytku, szczególnie jeśli lubisz mieć w kuchni naturalne dodatki do wielu różnych potraw.

Zioła prowansalskie dobrze komponują się z innymi przyprawami, takimi jak rozmaryn suszony, oregano suszone czy estragon suszony, tworząc aromatyczne kompozycje do codziennego gotowania.

Sprawdź również inne produkty z tej kategorii: przyprawy.

Producent

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