

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/browin-ziola-sekret-dziadka-feliksa-p-942.html>



Browin Ziola Sekret Dziadka Feliksa

Cena	5,52 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	310001
Kod EAN	5904816916928

Opis produktu

- **Uniwersalne** - do dziczyzny, wieprzowiny, baraniny, cielęciny - gotuj jak lubisz! Mieszanka ziół i przypraw sprawdzi się do wszystkich Twoich ulubionych dań mięsnych!
- **Naturalne składniki** - owoc jałowca, kolendra, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, cząber, rozmaryn, tymianek - to gwarancja sukcesu: fantastycznego aromatu i niezapomnianego smaku!
- **Niezapomniany smak** - nasza mieszanka zagwarantuje Ci wyśmienity smak wszystkich peklowanych mięs. Kompozycja aromatycznych ziół fantastycznie podkreśli walory smakowe i zapachowe domowych wyrobów!
- **Bez chemicznych dodatków** - nasza mieszanka ziół nie zawiera soli, substancji konserwujących, ani glutaminianu sodu. Wybierając nasz produkt, masz więc gwarancję naturalnych, zdrowych i bezpiecznych składników!
- **Wydatne opakowanie** - jedna saszetka o gramaturze 35 g wystarcza na peklowanie, aż 10 kg mięsa! Bez problemu przygotujesz więc wyrób na święta lub spotkanie przy grillu w większym gronie przyjaciół!

Marzysz o peklowanych, aromatycznych, delikatnych i niezwykle w smaku mięsach? Chcesz przenieść się do czasów, gdy potrawy nie były pełne chemii i sztucznych dodatków? Jest na to sposób! Z naszą mieszanką ziół i przypraw z łatwością przygotujesz pyszne aromatyczne i rozplywające się w ustach potrawy mięsne tylko z naturalnych składników! Sekret Dziadka Feliksa do peklowania to mieszanka specjalnie wyselekcjonowanych, naturalnych ziół i przypraw bez soli, substancji konserwujących oraz glutaminianu sodu. W skład mieszanki wchodzi: owoc jałowca, kolendra, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, cząber, rozmaryn, tymianek - wybierając nasz produkt, masz więc gwarancję bezpiecznej i zdrowej żywności! Jedno opakowanie 35 g wystarcza na peklowanie, aż 10 kg mięsa! Uniwersalność produktu sprawia, że mieszanki możesz użyć zarówno przygotowując ulubione dania z wieprzowiny, jak i dziczyzny, baraniny czy cielęciny. Po peklowaniu mięsa z wykorzystaniem tej mieszanki nabierze ono szczególnych walorów smakowych i zapachowych - świetnie smakując zarówno po uwędzeniu, upieczeniu, jak i sparzeniu. Zachwyć swoich bliskich mięsnymi daniami w niesamowitej odświeżeniu!

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.