

Link do produktu: <https://sklep.biooliwa.pl/mieszanka-przypraw-do-bbq-monastynu-agia-triada-z-krety-40-g-p-371.html>



# Mieszanka przypraw do BBQ Monastynu Agia Triada z Krety 40 g

Cena	<b>9,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>2 dni robocze</b>
Kod EAN	<b>5200118682241</b>
Producent	<b>Vinolio Mepe, Monastyr Agia Tria</b>

## Opis produktu

### Mieszanka przypraw do BBQ Monastynu Agia Triada z Krety 40 g

Suszone liście laurowe z ogrodów Mnichów z Monastynu Agia Triada na Krecie. Niesamowite zioła Krety rosną na stromych zboczach gór wyspy znane i cenione od starożytności. Zbierane są ręcznie przez wytrawnych znawców, suszone na słońcu w naturalnych warunkach bez żadnej obróbki i chemicznych dodatków. Produkt w 100% naturalny.

Tradycyjna mieszanka przypraw do aromatyzowania i marynowania różnych rodzajów mięs – wieprzowiny, wołowiny, jagnięciny czy drobiu na greckiego barbecue. Produkt 100% naturalny.

#### Składniki:

oregano, tymianek, pieprz czarny, szalwia, papryka słodka, papryka chili w różnych proporcjach

#### Opis:

Barbecue to także metoda przygotowania mięsa do pieczenia na ruszcie na wolnym ogniu, z lekkim jego wędzeniem w dymie drzewnym i duszeniem.

**Opakowanie:** 40 g

#### Zastosowanie w kuchni:

Do marynowania różnych rodzajów mięs – wołowiny, wieprzowiny, jagnięciny, drobiu pieczonych wolno na ruszcie lub na grillu. Przechowywać w chłodnym miejscu, suchym miejscu z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

**Producent:** Vinolio Mepe Agia Triada

**Kraj pochodzenia składników:** Grecja