

Przyprawa do ogórków konserwowych 40 g Prymat



Cena: 3,34 PLN

Opis słownikowy

Czas wysyłki 2 dni robocze

Ilość w opakowaniu zbiorczym 12 sztuk

Producent PRYMAT

Opis produktu

Prymat Mieszanka do ogórków konserwowych 40 g

Tekst dotyczący alergenów

Produkt może zawierać: jaja, mleko (łącznie z laktozą), soję, seler i orzeszki ziemne.

Składniki

koper (26,6 %): łądygi i nasiona, chrzan (22,5 %), gorczyca biała, pieprz czarny, ziele angielskie, czosnek (7,1 %), marchew

Wartości odżywcze

Wartość odżywcza w
100 g produktu

Wartość energetyczna

Tłuszcz

w tym kwasy tłuszczowe nasycone

Węglowodany

w tym cukry

Białko

Sól

Nazwa produktu uregulowana prawnie

Mieszanka do ogórków konserwowych - suszona mieszanka przyprawowa.

Marka

Prymat

Cechy

bez dodatku: glutaminianu sodu, barwników

Marka standaryzowana

Marka: Prymat

Adres kontaktowy

ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie-Zdrój, Polska

Opis produktu

Istnieje wiele szkół przyrządzania ogórków konserwowych, jednak sekret ich najlepszego smaku znają jedynie nieliczni. Dlatego dzielimy się naszą doskonałą

recepturą opartą na odpowiednich proporcjach zalewy octowej oraz dodatków, między innymi kopru, chrzanu czy czosnku. Dzięki niej domowe ogórki konserwowe będą odpowiednio octowe, twarde i chrupiące - jednym słowem doskonałe!

Dodatkowe informacje

Tysiące przepisów znajdziesz na: DoradcaSmaku.pl

Kontakt

Prymat sp. z o.o.

Zalecenia dla alergików

Seler: Może zawierać

Jaja: Może zawierać

Mleko: Może zawierać

Gorczyca: Zawiera

Orzeszki ziemne: Może zawierać

Soja: Może zawierać

Dodatki

Dodatek MSG: Nie zawiera

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu.

Przepisy

Ogórki konserwowe gotowe zaraz po przyrządzeniu Przygotuj: - ok. 3 kg ogórków gruntowych - ocet 10 % - cukier - sól Opakowanie wystarczy na ok. 6 słoików 1 l Sposób przygotowania: 1. Przygotuj zalewę. Do każdego 1,5 l wody dodaj: 0,25 l octu, 1 łyżkę stołową soli (tj. 15 g) i 3 łyżki stołowe cukru (tj. 36 g). 2. Wymieszaną zalewę zagotuj. 3. Do każdego słoja o pojemności 1 l wsyp 1 czubatą łyżkę mieszanki do ogórków (ok. 7 g). 4. Następnie ułóż w każdym ze słoików umyte ogórki i zalej przygotowaną wcześniej zalewą. 5. Słoiki zakręć szczelnie zakrętką i pasteryzuj około 3-5 minut. Pamiętaj, że smak ogórków zależy m.in. od: temperatury, czasu przechowywania i użytych składników.

Typ oznaczenia daty

Najlepiej spożyć przed ...

Rodzaj przechowywania

Typ: Przechowywać w temperaturze otoczenia

Rozmiar opakowania

40

Jednostka (tekst opisowy)

g

Jednostka (specyficzna)

Jednostka (specyficzna): Gramów

Rodzaj opakowania

Typ: Saszetka

Wymiar liczbowy

Wymiar liczbowy: 40

Wymiar

Wymagana wysokość na półce: 183

Wymagana szerokość na półce: 131

Wymagana głębokość na półce: 15

Waga

Waga brutto: 45

Jednostka sprzedażowa

Wysokość: 183

Szerokość: 131

Głębokość: 15

Adres producenta

Prymat sp. z o.o. ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie-Zdrój, Polska tel.: +48/32/47 33 833, e-mail: prymat@prymat.pl www.prymatgroup.pl

Adres zwrotny

Prymat sp. z o.o. ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie-Zdrój, Polska tel.: +48/32/47 33 833, e-mail: prymat@prymat.pl www.prymatgroup.pl

Telefon kontaktowy

+48/32/47 33 833

Email kontaktowy

prymat@prymat.pl

Adres internetowy

www.prymatgroup.pl

Podzielony opis produktu

Nazwa funkcjonalna: Mieszanka do ogórków konserwowych