

Link do produktu: <https://bioprzyprawy.pl/lisc-laurowy-mielony-50-g-p-47.html>



50g

LIŚĆ LAUROWY MIELONY 50 G

Cena brutto	7,78 zł
Cena netto	6,33 zł
Numer katalogowy	SPR097-050
Kod producenta	SPR

Opis produktu

Liść Laurowy Mielon 50 gLiście laurowe mają szerokie zastosowanie w kuchni. Od dawna stosuje się je do potraw o silnym smaku jak również do poprawiania smaku zup takich jak rosół,ziemniaczana, kapuśniak, fasolowa, żurek,flaki a także do potraw mięsnych zwłaszcza z wołowiny i dziczyzny.Są niezastąpionym składnikiem marynat warzywnych,mięsnych,rybnych i grzybów.Liście są doskonałym dodatkiem do sosów,gulaszy,gotowanych ryb i galaret.Stosuje się je także do peklowania mięsa i aromatyzowania potraw duszonych i pieczonych.Liście laurowe mają szerokie zastosowanie w kuchni. Od dawna stosuje się je do potraw o silnym smaku jak również do poprawiania smaku zup takich jak rosół,ziemniaczana, kapuśniak, fasolowa, żurek,flaki a także do potraw mięsnych zwłaszcza z wołowiny i dziczyzny.Są niezastąpionym składnikiem marynat warzywnych,mięsnych,rybnych i grzybów.Liście są doskonałym dodatkiem do sosów,gulaszy,gotowanych ryb i galaret.Stosuje się je także do peklowania mięsa i aromatyzowania potraw duszonych i pieczonych.Liście laurowe dodaje się na początkugotowania a przed podaniem potrawy należy je usunąć aby danie nie nabrało gorzkiego smaku.