

Link do produktu: <http://www.wrocmydoziol.pl/czubryca-czerwona-50g-p-33.html>



Czubryca czerwona 50g

Cena	4,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Kod EAN	5907651206483
Producent	NMR

Opis produktu

Skład: sól, cząber, kozieradka, skrobia kukurydziana, chilli, papryka

Produkt naturalny - nie zawiera glutaminianu sodu

Czubryca to mieszanka przyprawowa mająca bułgarski rodowód. Jej charakterystycznym składnikiem jest cząber górski, który czubrycy nadaje specyficznego aromatu. W zależności od regionu w skład mieszanki przyprawowej czubryca wchodzi różne składniki. Poza cząbrem i domieszką soli, są to zioła i przyprawy najczęściej rosnące na danym terenie, np. czosnek, papryka, kozieradka, tymianek, rozmaryn.

W Bułgarii pod nazwą "Szarena sol" ("kolorowa sól"), istnieje wiele różnych rodzajów czubrycy, najpopularniejsze z nich to czubryca po szopsku, czubryca po panagursku, trapezna czubryca oraz smardała. W Polsce mieszanki pod nazwą czubryca są właśnie tego typu mieszankami, gdzie w miejsce cząbru górskiego używa się cząbru ogrodowego, który posiada bardzo zbliżony aromat.

Dodatek czubrycy sprawia, że potrawy stają się wyjątkowe. Mają przyjemny ziołowy zapach i ciekawy smak. Przyprawa pasuje do sałatek ze świeżych pomidorów, ogórków oraz roślin strączkowych. Przyprawia się nią głównie dania ciężkostrawne, ale także doskonale pasuje do jaj, serów, zup sosów i dań mięsnych. Czubryca używana jest również przy konserwowaniu warzyw. Czubryca czerwona NMR to pikantna mieszanka przypraw, która podkreśli smak Twoich potraw.