

ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШЕК

ПРЯНОСТЬ

Состав: перец черный горошек

• Самая универсальная пряность ко многим блюдам. Наибольшим ароматом обладают молотые горошины перца. В молотом виде черный перец используют для заправки различных блюд, фаршей, начинок. Перец добавляют в блюда незадолго до готовности, иначе при длительной варке блюдо приобретает излишнюю горечь. Молотый перец рекомендуется хранить герметично упакованным, в противном случае он быстро выдыхается и теряет свои свойства.

43_г

3 СПЕЦИИ (ДЛЯ МЯСА)

ПРИПРАВА

Состав: перец черный, кориандр, зира

• Это ароматная композиция черного перца, кориандра и зиры, которые уникальны по своим вкусам и ароматам. Прелесть этой приправы в том, что с ее помощью мясо становится более ароматным и приобретает оригинальный вкус. Используйте ее для приготовления блюд из говядины и свинины – стейков, запеченного или тушеного мяса, супов и гуляша.

38_г

4 ПЕРЦА С КОРИАНДРОМ

ПРИПРАВА

Состав: перец черный, перец белый, кориандр, перец розовый, перец зеленый

• Это уникальная ароматная композиция 4 видов перца и кориандра – настоящее кулинарное сокровище. В состав приправы входят перец черный и белый горошек, перец розовый и зеленый, а также кориандр. Каждый компонент обладает неповторимым вкусом и ароматом. Эта смесь перцев идеально подходит как для заправки, так и для украшения разнообразных блюд. Приправу можно добавлять к мясу, фаршу, колбасным изделиям, паштетам и рыбе. Ею можно приправить салаты, овощные и грибные блюда, супы и блюда из яиц.

36_г

СМЕСЬ ПЕРЦЕВ

ПРИПРАВА

Состав: соль морская, кориандр, перец черный, чеснок, перец чили, зира, перец розовый, перец зеленый

• Эта приправа – ароматная композиция различных видов перца, сушеных овощей и пряностей. В состав приправы входят пряности, каждая из которых обладает неповторимым вкусом и ароматом. Эта смесь универсальна, она идеально подойдет для всех ваших любимых блюд.

44_г

ЧЕРНОЕ И БЕЛОЕ

ПРИПРАВА

Состав: соль морская, перец черный

КРАСНОЕ И ЧЕРНОЕ

ПРИПРАВА

Состав: соль морская, перец черный, перец чили

• В этой приправе объединены два самых популярных перца – красный перец чили и черный перец. Эта приправа придаст блюдам изысканный вкус и пикантность. Она отлично сочетается с мясом и рыбой. Эту смесь перцев можно использовать как альтернативу обычному черному перцу.

54_г

ЛАЙМ И ПЕРЕЦ

ПРИПРАВА

Состав: соль морская, перец черный, лук, чеснок, паприка, цедра лимона, цедра апельсина, цедра лайма, куркума, кинза, сахар, лимонная кислота

ЛИМОННЫЙ ПЕРЕЦ

ПРИПРАВА

Состав: перец черный горошек, цедра лимона

• Сочетание аромата лимона и пряно-жгучего вкуса черного перца превратит ваше любимое блюдо в настоящий шедевр. Приправа идеально подходит для рыбных блюд, блюд из птицы, мяса, печени. Аппетитный вкус приобретут салаты из овощей и соусы, необходимо только добавить приправу по вкусу и дать настояться 10–15 минут.

40_г

ПЕРЕЦ ЧИЛИ ОСТРЫЙ

ПРИПРАВА

Состав: перец чили, соль морская

• Является самым острым из всех видов перца. Стручковый перец широко применяется во всем мире как самостоятельная пряность, придающая пище ярко-красный акцент и жгучесть. Перец прекрасно сочетается со множеством блюд, его добавляют в соусы, в заправку для салатов, им посыпают различные блюда, птицу, к мясу. Его очень часто используют для приготовления рыбного и томатного супов.

48_г

ЧЕШОК СУШЕНЫЙ

ПРИПРАВА

Состав: чеснок сушеный

• Чеснок – это великолепная приправа, благодаря острому вкусу, широко используется во всем мире. Его употребляют при приготовлении любого тушеного и жареного мяса, а особенно баранины и свинины. Его добавляют в супы, салаты, бифштексы, в соусы к рыбным, мясным, яичным блюдам, к субпродуктам, к морепродуктам, при консервировании, мариновании, квашении овощей и грибов. Им ароматизируют колбасы, студни.

54_г

ЗИРА (СЕМЕНА КУМИНА)

ПРЯНОСТЬ

Состав: зира

• Это одна из самых популярных в Азии пряностей. Она обладает сильным пряным, слегка сладковатым ароматом и острым вкусом. Зира широко используется в кулинарии, в особенности в восточной. Ни один среднеазиатский плов не обходится без зиры. Применяется для ароматизации хлебных и кондитерских изделий, блюд из кисломолочных продуктов. Является важным компонентом при засолке капусты, огурцов, томатов, мариновании грибов. Аппетитный вкус приобретают сдобренные зирой картофельные супы, рыба, овощные салаты, жареные, запеченные и тушеные блюда из баранины, свинины, говядины. Для приготовления блюд используют как зерна, так и измельченную пряность.

39_г

ДЛЯ МЯСА

ПРИПРАВА

Состав: соль морская, чеснок, кориандр, перец черный, тмин, паприка, майоран, перец чили

• Эта изысканная приправа содержит тщательно подобранный букет специй, которые идеально сочетаются с мясом. Воспользуйтесь приправой при приготовлении блюд из говядины, телятины и свинины. Приправа подарит великолепный аромат и вкус жареному, вареному, запеченному и тушеному мясу, гуляшам, жаркому, супам, а также блюдам из фарша.

53_г

ДЛЯ КУРИЦЫ

ПРИПРАВА

Состав: соль морская, лук, чеснок, паприка, перец черный, пажитник, розмарин, зира, тимьян, перец чили

• Приправа специально подобрана для блюд из куриного мяса. Она подчеркнет вкус и аромат вашего блюда, сделав его еще аппетитнее! Добавьте приправу для приготовления жареной, отварной, запеченной, тушеной курочки, куриных супов, бульонов, блюд из субпродуктов и куриного фарша, индейки и т.д.

48_г

ДЛЯ РИСА И МАКАРОН

ПРИПРАВА

Состав: соль морская, паприка, чеснок, томаты, лук, орегано, кориандр, морковь, петрушка, базилик, перец чили

• Эта приправа – ароматная композиция различных видов перца, сушеных овощей и пряностей. Приправа придаст пикантный вкус и аромат вашим блюдам из риса и макарон, она может использоваться для приготовления различных соусов к гарнирам, подходит к блюдам итальянской кухни – лазанье, ризотто и т.д.

38₂

ДЛЯ РЫБЫ

ПРИПРАВА

Состав: соль морская, чеснок, цедра лимона, цедра апельсина, лук, кориандр, паприка, перец черный, петрушка, розмарин, тимьян, имбирь, перец чили, тмин, перец розовый, лимонная трава

• Приправа для рыбы является универсальной приправой для всех рыбных блюд. Отлично сочетается как с морской, так и с речной рыбой благодаря сбалансированному набору специй, пряностей, сушеных овощей, пряных трав, лимонной и апельсиновой цедры, а также лимонной траве. Приправа используется для натирания рыбы перед приготовлением, а также добавляется за 10–15 минут до готовности блюда.

40₂

ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ

ПРИПРАВА

Состав: соль морская, чеснок, перец черный, эстрагон, перец чили, перец зеленый горошек, розмарин, лимонная трава, лук, лимонная кислота

• Приправа для морепродуктов – это композиция пряностей, сушеных овощей и трав, разработанная специально, чтобы обогатить вкус и подчеркнуть аромат блюд из рыбы и морепродуктов. Добавлять ее следует за 10–15 минут до готовности блюда.

64₂

УНИВЕРСАЛЬНАЯ 100 БЛЮД

ПРИПРАВА

Состав: соль морская, чеснок, лук, паприка, перец чили, петрушка, базилик

• Эта приправа универсальна, ее можно добавлять в самые разнообразные блюда. Она незаменима при приготовлении супов, бульонов, салатов, гуляшей, жаркого, овощных рагу, соусов, подливок, холодца, заливного и многих других блюд. Вам нужно просто добавить приправу за 10–15 минут до готовности, и она подарит богатый и неповторимый вкус вашим творениям.

52₂

ХМЕЛИ-СУНЕЛИ

ПРИПРАВА

Состав: пажитник, кориандр, куркума, укроп, базилик, майоран, соль, петрушка, чабер, мята перечная, сельдерей, перец чили, чеснок, уцхо-сунели, лавровый лист, перец черный

• Традиционная грузинская приправа для блюд из мяса, мясного фарша, птицы и овощей. Это пряная, но не острая смесь специй и высушенных пряных трав придаст вашим блюдам характерный аромат и вкус! Используется в таких блюдах, как суп харчо, чахохбили, сациви, аджика. Также хмели-сунели можно использовать как основную приправу для приготовления любых блюд из мяса, рыбы, грибов, овощей и для составления различных острых соусов и маринадов. Она способна улучшить вкус любого тушеного блюда или супа.

29₂

ИТАЛЬЯНСКИЕ ТРАВЫ

ПРИПРАВА

Состав: соль морская, паприка, розмарин, базилик, тимьян, перец розовый, чабер

• Это смесь ароматных пряных трав, идеально подобранных по своим вкусовым качествам, которые отлично сочетаются друг с другом. Придавая готовым кушаньям неповторимый пряный аромат, они замечательно дополняют практически все первые и вторые блюда. Итальянские травы прекрасно сочетаются со всеми видами мяса, рыбы, а также с птицей, придадут итальянскую нотку сыркам, салатам, маринадам, спагетти и пицце.

58₂

СРЕДИЗЕМНО-МОРСКИЕ ТРАВЫ

ПРИПРАВА

Состав: соль морская, лук, чеснок, паприка, петрушка, укроп, тимьян, розмарин, базилик, майоран

• Приправа «Средиземно-морские травы» – это пряная смесь, в которую входят сушеные овощи (лук, чеснок, паприка) и пряные травы (базилик, розмарин, тимьян, майоран, петрушка). Приправа замечательно сочетается со всеми видами продуктов. Ее можно использовать в качестве ароматной добавки к салатам и соусам, супам и бульонам, для приготовления мясного фарша, жаркого и блюд из рыбы. Приправу рекомендуется добавлять незадолго до приготовления блюда.

57₂

ФРАНЦУЗСКИЕ ТРАВЫ

ПРИПРАВА

Состав: соль морская, пажитник, томаты, розмарин, тимьян, орегано, базилик, майоран, чабер, мята перечная, укроп

• Эта пикантная смесь пряных трав придаст блюдам оригинальный ароматно-вкусовой букет. Неизменными компонентами французской кухни являются травы, произрастающие в Провансе, исторической области на юге-востоке Франции. Приправа замечательно сочетается со всеми видами продуктов, подчеркивая вкус блюд. Она широко применяется в качестве ароматной добавки к салатам и соусам, супам и бульонам. Порой она просто незаменима при приготовлении мясного фарша, жаркого и блюд из рыбы.

63₂

МОРСКАЯ СОЛЬ

СПЕЦИЯ

Состав: соль морская

• Морская соль – уникальный продукт. Человечество давно открыло полезные свойства морской соли, они ничуть не преувеличены. В химический состав морской соли входит большое количество полезных веществ и минералов, которые необходимы человеку. Поэтому она является более здоровым и полезным продуктом, чем другие существующие виды соли. Морская соль обладает мягким и богатым вкусом.

91₂

ПРИПРАВА

Состав: чеснок, соль морская

• Польза морской соли очевидна. Если вы хотите иметь под рукой проверенный временем, абсолютно натуральный и многофункциональный продукт, то морская соль – это то, что вам нужно. Она обладает мягким и богатым вкусом. Чеснок, благодаря острому вкусу, широко используется во всем мире как приправа. Смесь морской соли и чеснока применяется для приготовления мясных, рыбных, овощных и вегетарианских блюд, блюд из птицы, овощных салатов, соусов.

65₂

СТЕЙК, ГРИЛЬ, ШАШЛЫК

ПРИПРАВА

Состав: соль морская, паприка, чеснок, семя горчицы, зира, кориандр, томаты, перец черный, перец белый, перец чили

• Сочетание чеснока, черного и белого перца, горчичных зерен, нотки перца чили и морской соли придадут изысканный вкус вашим любимым блюдам из мяса, рыбы, овощей и морепродуктов. Используйте приправу для приготовления маринада, а также стейков, блюд гриль, шашлыков, приготовленных как в домашних условиях – на сковороде, в духовке, так и на углях.

50₂

БАРБЕКЮ КЛАССИЧЕСКИЙ

ПРИПРАВА

Состав: соль морская, чеснок, томаты, лук, семя горчицы, розмарин, тимьян, перец черный, перец чили

• Сочетание лука, чеснока, пряного черного перца, перца чили с ароматными травами и морской солью придаст уникальный вкус вашим любимым блюдам гриль: мясу, рыбе, овощам и морепродуктам. Используйте приправу как смесь для приготовления маринада или посыпать продукты, которые собираетесь приготовить как в домашних условиях – на сковороде, в духовке, так и на углях.

45₂