

Link do produktu: <https://www.zamawiamzdomu.pl/winiary-maggi-przyprawa-w-plynie-maggi-200-g-p-126.html>

WINIARY MAGGI Przyprawa w płynie Maggi 200 g

Cena	4,50 zł
Numer katalogowy	5900085011180
Kod producenta	5900085011180
Kod EAN	5900085011180
Waga	200
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.22
Produkt nie zawiera	konserwantów
Kod producenta	5900085011180
Nazwa handlowa	Przyprawa w płynie
EAN (GTIN)	5900085011180
Cechy dodatkowe	brak
Marka	Maggi

Opis produktu

MAGGI PRZYPRAWA W PŁYNIE 200 G

Maggi to najbardziej znana przyprawa w płynie w Polsce. Maggi dzięki swojej unikalnej recepturze pozwala nadać daniom piątego smaku Umami. Maggi jest idealnym towarzyszem na każdym etapie gotowania: - w fazie przygotowania: marynowanie, przygotowywanie sosów zimnych i dipów - w fazie gotowania: doprawianie zup, sosów, farszy - doprawianie na talerzu: zupy, pierogi, tatary, sałatki, pasty kanapkowe

Od lat towarzyszy w Polskiej tradycyjnej kuchni, ale nadaje się też świetnie do dań kuchni współczesnej: wegeburgery, lasagne. Świetnie komponuje się również w kuchniach egzotycznych: południowoamerykańskiej, azjatyckiej i wielu innych. Spróbuj i... daj się zaskoczyć!

Przyprawa w płynie Maggi:

- podkreśla smak wielu Twoich dań
- występuje w opakowaniach: 200 g i 960 g

Składniki:

woda, sól, wzmacniacze smaku (glutaminian monosodowy, 5'-rybonukleotydy disodowe), ocet, wyciąg z lubczyku, glukoza, ekstrakt drożdży, aromat

Średnia wartość odżywcza produktu w 100 g:

- Wartość energetyczna : 85 kJ,
- Wartość energetyczna: 20 kcal,
- Tłuszcz : 0,0 g,
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone : 0,0 g,
- Węglowodany : 2,2 g,
- w tym cukry : 0,9 g,
- Błonnik : 0,0 g,

-
- Białko : 2,8 g,
 - Sól : 22,8 g

Maggi to najbardziej znana przyprawa w płynie w Polsce, będąca synonimem i ikoną całej kategorii. Jej początki, sięgają 1886 roku kiedy to Julius Maggi opracował zarówno recepturę, jak i charakterystyczny kształt butelki. Przyprawa w płynie Maggi świetnie podkreśla smak różnorodnych dań, najczęściej używana jako dodatek do zup i sosów.



