

## Karta katalogowa produktu

### Pieprz czarny PRYMAT, mielony, 20g

Pieprz czarny mielony Prymat to jedna z najbardziej uniwersalnych przypraw, która nadaje ulubionym, codziennym posiłkom pożądanego, lekko ostrego posmaku i aromatu.

Ma drobną, sypką i jednolitą teksturę, idealną kiedy przygotowujesz danie, w którym kluczowa jest gładka konsystencja lub gdy chcesz, aby przyprawa rozproszyla się równomiernie.

Swoj pieprzny charakter zawdzięcza zawartej w zewnętrznej warstwie piperynie.

Czarny pieprz powinien być dodawany na końcu przygotowywania potrawy.

Pieprz czarny mielony nazywany w starożytnym Egipcie „czarnym złotem” gości dziś we wszystkich kuchniach świata.

Ma bardzo szerokie zastosowanie – dodajemy go do wszystkich pieczeni, zup, sosów, bulionów, marynat, a także sosów serowych i wielu innych łagodnych dań o delikatnym smaku.

Dobrze łączy się z każdym mięsivem, ożywia smak tłustych potraw, pasuje do galaretek mięsnych i rybnych oraz wszystkich potraw, które przyprawia się imbiem.

Wystarczy niewielka szczypta, by podkreślić smak omletu czy jajecznicy.

Opakowanie: 20g



## Podstawowe parametry produktu

SKU PBS	SP-000376
Kod kreskowy	5901135000376
Nazwa produktu	Pieprz czarny PRYMAT, mielony, 20g
Kategoria	Przyprawy
Stawka VAT	8%
PKWiU	10.84.21.0
CN	0904 12 00
Marka	PRYMAT

### Kolor

Kolor	Mix kolorów
-------	-------------

### Cecha

Produkt	Przyprawa
Typ	Pieprz
Rodzaj	Czarny
W ofercie od	2024-11
Waga (g)	20

### Certyfikaty

Nowy produkt w ofercie	Nowość
Hit	Hit



## **Karta katalogowa produktu str. 2**

# **Pieprz czarny PRYMAT, mielony, 20g**

## **Podstawowe parametry produktu**

### **Jednostki logistyczne**

Jednostka 1	30 sztuk
Jednostka 2	9500 sztuk