

Karta katalogowa produktu

Cynamon PRYMAT, mielony, 15g

Cynamon mielony to obowiązkowa przyprawa do wielu słodkich wypieków i deserów.

Sz szczególnie sprawdza się do słodkości przygotowywanych na bazie gruszek oraz jabłek.

Dlatego cynamon jest niezastąpiony do szarlotek, jabłeczników, musów jabłkowych oraz ryżu zapiekanego z jabłkami.

Trudno wyobrazić sobie też świąteczny piernik bez jego dodatku.

To cynamon nadaje charakterystycznego korzennego smaku właśnie temu wypiekowi.

Warto także dodać przynajmniej jedną szczyptę cynamonu mielonego do gotującego się kompotu.

Jego korzenna nuta świetnie współgra również z aromatem kawy czy herbat, zwłaszcza zimą.

Z cynamonem mielonym można eksperymentować, dodając jego odrobinę również do potraw wytrawnych, w tym różnego rodzaju mięs, m.in. jagnięciny.

Przygotowując grzane piwo lub wino warto sięgnąć po cynamon mielony, aby przygotowywane napoje były rozgrzewające i aromatyczne.

Cynamon mielony współgra z innymi przyprawami takimi, jak imbir czy kardamon.

Opakowanie: 15g



Podstawowe parametry produktu

SKU PBS	SP-000178
Kod kreskowy	5901135000178
Nazwa produktu	Cynamon PRYMAT, mielony, 15g
Kategoria	Przyprawy
Stawka VAT	8%
PKWiU	10.84.23.0
CN	0906 20 00
Marka	PRYMAT

Kolor

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

Cecha

Produkt	Przyprawa
Typ	Cynamon
Rodzaj	Mielony
W ofercie od	2024-11
Waga (g)	15

Certyfikaty

Nowy produkt w ofercie	Nowość
Hit	Hit



Karta katalogowa produktu str. 2

Cynamon PRYMAT, mielony, 15g

Podstawowe parametry produktu

Jednostki logistyczne

Jednostka 1	30 sztuk
Jednostka 2	8640 sztuk