

Karta katalogowa produktu

Pieprz czarny PRYMAT, ziarnisty, młynek, 47g

Pieprz czarny ziarnisty w młynku to wygodna forma dozowania przyprawy.

Największą zaletą pieprzu czarnego w młynku jest możliwość jego zmielenia bezpośrednio przed podaniem.

Przyprawa w młynku to praktyczne rozwiązanie i gwarancja najlepszego aromatu i smaku przyprawy.

Należy do podstawowych przypraw w kuchni - dodajemy ją do większości dań, w tym także do deserów - np. sosu truskawkowego czy ciastek czekoladowych.

Pieprz czarny świeżo mielony ma najbardziej wyrazisty aromat i smak.

Doprawianie pieprzem wpływa na smak potraw – staje się bardziej wyrazisty i nieco ostrzejszy.

Pieprz czarny w młynku warto mieć pod ręką, w sezonie grillowym – grillowana wołowina najlepiej smakuje ze świeżo mielonym pieprzem.

Świeżo mielony pieprz jest niezastąpiony do kanapek - np. z pomidorami, jajkiem lub pasztetem.

Opakowanie: 47g



Podstawowe parametry produktu

SKU PBS	SP-031134
Kod kreskowy	5901135031134
Nazwa produktu	Pieprz czarny PRYMAT, ziarnisty, młynek, 47g
Kategoria	Przyprawy
Stawka VAT	8%
PKWiU	01.28.11.0
CN	0904 11 00
Marka	PRYMAT

Kolor

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

Cecha

Produkt	Przyprawa
Typ	Pieprz
Rodzaj	Czarny
Waga (g)	47
W ofercie od	2024-11

Certyfikaty

Nowy produkt w ofercie	Nowość
Hit	Hit

Jednostki logistyczne

Jednostka 1	6 sztuk
-------------	---------



PBS Connect Polska Sp. z o.o.
ul. Okólna 45, 05-270 Marki
www.pbspolska.eu

Marki, 2024-12-22

Karta katalogowa produktu str. 2

Pieprz czarny PRYMAT, ziarnisty, młynek, 47g

Podstawowe parametry produktu

Jednostka 2

2736 sztuk