



**JESTEŚMY TU
DLA CIEBIE**

W TWOJEJ
KUCHNI

JESTEŚMY W SAMYM SERCU
ŚWIATA PRZYPRAW



Pieprz czarny mielony

Pieprz czarny jest najbardziej ostrym ze wszystkich rodzajów pieprzu. Posiada intensywny zapach i ostry smak. Uniwersalna przyprawa, absolutnie niezbędna w każdej kuchni. Pieprz mielony powinien być dodawany pod koniec przygotowywania potrawy.

ART. NO M0280

Waga opakowania; 290 g



Pieprz czarny ziarnisty

Pieprz czarny jest najbardziej ostrym ze wszystkich rodzajów pieprzu. Posiada intensywny zapach i ostry smak. Ziarenka pieprzu stopniowo uwalniają swoje właściwości podczas gotowania, dzięki czemu finalny smak potrawy jest naprawdę wyrazisty.

ART. NO M0281

Waga opakowania; 300 g



Ziele angielskie

Przyjemny zapach tej przyprawy przypomina aromat pieprzu, goździków, cynamonu i gałki muszkatowej, stąd jego angielska nazwa allspice (wszystkie przyprawy). Używa się jej do przyprawiania różnych gatunków mięs, drobiu, ryb, dań warzywnych, zup i sosów oraz do marynat.

ART. NO M0282

Waga opakowania; 200 g



Liść laurowy

Popularna przyprawa używana do zup, sosów oraz marynowania warzyw. Nadaje intensywny smak gulaszom, farszom i rybom. Przed podaniem należy go usunąć z potrawy, by danie nie nabrało gorzkiego smaku.

ART. NO M0276

Waga opakowania; 20 g



Majeranek

Majeranek posiada charakterystyczny zapach oraz korzenny, lekko szczypiący smak. Doskonali do przyprawiania zup, potraw mięsnych, smażonych ziemniaków, sosów, pieczeni, pasztetów, farszów i dań z grzybów.

ART. NO M0277

Waga opakowania; 60 g



Oregano

Oregano charakteryzuje się przyjemnym i delikatnym zapachem. Idealnie komponuje się z warzywami (pomidory, groch, fasola, sałata). Oregano dodaje się do potraw mięsnych i sosów. Należy do głównych przypraw kuchni włoskiej, hiszpańskiej i meksykańskiej. Jest podstawową przyprawą do pizzy, spaghetti.

ART. NO M0278

Waga opakowania; 65 g





Natka pietruszki

Natka pietruszki to wyśmienity dodatek do wszelakich mięs, drobiu, kanapek, jaj, zup, ugotowanych ziemniaków, sosów oraz potraw z ryżu i makaronu, a także sałatek i surówek.

ART. NO M0285

Waga opakowania; 55 g



Tymianek

Tymianku używa się do przyprawiania wędlin, bigosu, mielonych mięs, pasztetów, serów, sałatek, warzyw czy pizzy. Jest to również świetny dodatek do ostrych sosów, ciężkich zup i dziczyzny.

ART. NO M0286

Waga opakowania; 170 g



Koper suszony

Bardzo popularna przyprawa, ma lekko korzenny smak i charakterystyczny, odświeżający zapach. Zawiera sole mineralne i witaminy: B1, B2, PP, C oraz witaminę A. Koperek pobudza zmysł powonienia i smaku oraz ułatwia trawienie.

ART. NO M0275

Waga opakowania; 110 g



Kminek cały ziarno

Bez kminku trudno wyobrazić sobie przygotowanie baraniny. Jest to również doskonała przyprawa do tłustych mięs (np. wieprzowiny), ryb (zwłaszcza gotowanych), ziemniaków i zup.

ART. NO M0287

Waga opakowania; 280 g



Lubczyk suszony

Idealny jako dodatek do zup, wywarów, octów smakowych, piklów, gulaszów. W kuchni włoskiej lubczyk wchodzi w skład kompozycji z oregano i czosnkiem, używanej do sosów pomidorowych.

ART. NO M02890

Waga opakowania; 100 g



Ziola prowansalskie

To mieszanka ziół z Prowansji, składająca się z: rozmarynu, bazylii, tymianku, oregano, majeranku, cząbrku, szałwi, mięty pieprzowej.

ART. NO M0283

Waga opakowania; 110 g





Pomidory suszone z bazylią i czosnkiem

ART. NO M0290

Suszone pomidory z bazylią i czosnkiem idealne do potraw kuchni włoskiej i śródziemnomorskiej, jako dodatek do dań z makaronów, jako uzupełnienia sałat, pieczonych ryb, owoców morza, np. krewetek i drobiu. Świetnie podkreślają smak sosów vinegret, dipów jogurtowych i sosów na ciepło.

Waga opakowania; 230 g



Pomidory suszone z czarnuszką i czosnkiem niedźwiedzim

ART. NO M0292

Mieszanka przypraw z dodatkiem pomidorów, czarnuszki i czosnku niedźwiedziego doda daniu smaku i aromatu. Lekka gorycz czarnuszki, aromat czosnku niedźwiedziego oraz ich walory prozdrowotne nadadzą wyrafinowanego smaku przyrządzanym potrawom. Idealna do dań ciepłych i zimnych kuchni włoskiej i śródziemnomorskiej. Doskonała przyprawa do dań kuchni wegetariańskiej i wegańskiej.

Waga opakowania; 180 g



Pomidory suszone z chili i oregano

ART. NO M0291

Starannie dobrana mieszanka przypraw z dodatkiem pomidorów, chilli i oregano doda daniu pikantności, smaku, aromatu oraz podkreśli jego wygląd. Słodycz pomidorów, pikantność chilli i dodatek oregano podkreślą wyrafinowany smak pikantnych dań. Idealna do dań ciepłych i zimnych kuchni włoskiej i śródziemnomorskiej. Doskonała przyprawa do dań kuchni wegetariańskiej i wegańskiej.

Waga opakowania; 180 g



Pieprz cayenne

ART. NO M0293

Bardzo ostra przyprawa, której składnikiem jest papryczka chili Cayenne. Sprawdzi się w kuchni orientальной, meksykańskiej, jako przyprawa do dań z fasoli, potraw mięsnych, gulaszu, ostrych zup.

Waga opakowania; 270 g



Imbir mielony

ART. NO M0294

Egzotyczna, korzenna przyprawa o pikantnym, cytrynowo słodkim smaku i wszechstronnym zastosowaniu. Nieodzowny składnik dań kuchni azjatyckiej oraz grzańców. Wspaniale komponuje się również z daniami na słodko, zupami (krem z marchwi, dyni), jako przyprawa do sosów i mięs.

Waga opakowania; 230 g



Czosnek granulowany

ART. NO M0284

Czosnek jest przyprawą niezwykle uniwersalną i wszechstronną, niezastąpioną w każdej kuchni.

Waga opakowania; 330 g





Papryka słodka

Podstawowa przyprawa w kuchni węgierskiej, meksykańskiej, indyjskiej, w których możemy stosować również paprykę ostrą. Doskonale podkreśla smak i aromat dań z mięsa, drobiu i ryb. Stosowana jest też do zup, warzyw, sałatek, serów.

ART. NO M0279

Waga
opakowania; 230 g



Papryka ostra

Wyrazista przyprawa o intensywnym smaku, niezbędna gdy chcemy uzyskać bardziej pikantny smak gulaszu, zup, ryb, mięs, past czy potraw duszonych. Niezastąpiona w kuchni węgierskiej i meksykańskiej.

ART. NO M0296

Waga
opakowania; 250 g



Papryka słodka wędzona

Znakomity dodatek do gulaszu, zup (gulaszowa, barszcze, kapuśniak), mięsnych marynat. Doskonała do kuchni wegetariańskiej.

ART. NO M0273

Waga
opakowania; 230 g



Wygodne opakowanie z funkcjonalną nakrętką, dla wygody użytkownika dwa rodzaje otworów, produkt zabezpieczony płatyńką





* rzeczywisty rozmiar opakowania

Skontaktuj się z przedstawicielem Hügli i poznaj pełną ofertę naszych produktów.

Hügli - Sztuka kulinarna. Kreatywność. Szybkość.

Hügli Food Polska sp. z o. o.
90-539 Łódź, ul. Żwirki 17
tel. + 48 42 639 89 98
e-mail: dok@huegli.com.pl



nr tel. do przedstawiciela handlowego Hügli

● ● ● [huegli.com](https://www.huegli.com)