



Provensálske bylinky



Oblíbená a celosvetovo preslávaná zmes aromatických bylín. Dodá pokrmom z mäsa a rýb nezameniteľnú vôňu a chuť typickú pre francúzske špeciality a pokrmy stredomorskej kuchyne. Nevšedná chuť bylín ešte viac vynikne v kombinácii s olivovým olejom. Zmes môžete použiť na kura, kráľika aj na ryby, na prípravu jahňacieho, teľacieho či baranieho mäsa. Vhodná je na nakladanie, marinovanie, grilovanie aj pečenie. Provensálske bylinky tiež zjemnia a zvýrazia

chuť nátierok pripravených na maslovom, syrovom či tvarohovom základe.

Tip: Provensálske bylinky zjemnia a zvýraznia chuť nátierok pripravených na maslovom, syrovom alebo tvarohovom základe.

Zloženie: tymian, saturejka, rozmarín, bazalka, majorán, mletá šalvia, mletý bobkový list

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.