



Steak



Steak je směsí hrubě drcených pepřů, římského kmínu a bílé hořčice, doplněnou jemnou, sladce ostrou chutí koriandru. Celkové aroma směsi podtrhuje osvěžující zázvor. Směs je vhodná k přípravě vepřových, hovězích i kuřecích steaků. Kombinace vybraných koření dodá masu jemně pikantní chuť, sezam se postará o křupavou kůrku a netradiční vzhled. Tip! Vyzkoušejte tuto směs k přípravě pečeného kuřete, překvapí vás originální chuť a křupavá sezamová kůrka.

Složení: jedlá sůl 40 %, pepř bílý drcený, pepř černý drcený, sezam celý loupaný, sušená cibule mletá, kmín drcený, sušený česnek mletý, látka protispékavá E 341, kurkuma mletá, koriandr mletý, pískavice řecké seno mleté, kmín římský mletý, zázvor mletý, hořčice bílá mletá, chilli mleté, hřebíček mletý, muškátový květ mletý, kardamom mletý, fenykl mletý, anýz mletý.