

O proizvodima (suhe marinade)

Zacin za steak Nickelle

Sastav : sol, papar mljeveni, ruzmarin, tarragon, bijeli luk u prahu, sadrzi tragove glutena

Suha marinada bogatog okusa. Pri samoj pripremi steak-a bitno je prije zacinit, nauljiti i ostavit da stoji sat ipol do dva da bi se svi okusi sjedinili s mesom. Osim za crvena mesa moze se koristiti za svinjetinu I janjetinu, a posebno se preporučuje za dry aged steakove (biftek, ramsteak, ribaye ,t-bone...). Svi nickelle proizvodi su organskoga podrijetla I ne sadrže nikakve umjetne arome , boje niti pojačivače okusa .

Nickelle suha marinada za steak predstavlja savršenu kombinaciju pažljivo odabranih začina koji će vašem mesu pružiti bogat okus i aromu. Ova autentična mješavina sastoji se od soli, mljevenog papra, ruzmarina, tarragona te bijelog luka u prahu, s tragovima glutena.

Svi sastojci su pažljivo birani kako bi stvorili suhu marinadu koja će se idealno uklopiti s crvenim mesom, svinjetinom i janjetinom. Posebno se ističe u pripremi dry aged steakova poput bifteka, ramsteaka i ribayea.

Prije nego što krenete s pripremom steak-a, preporučuje se da ga obilno začinite Nickelle suhom marinadom, nakon čega ga lagano nauljite. Važno je ostaviti meso da odstoji sat i pol do dva sata kako bi se omogućilo da se svi okusi sjedine s mesom, stvarajući savršenu harmoniju okusa.

Ono što izdvaja Nickelle proizvode je njihovo organsko podrijetlo, što znači da su svi sastojci pažljivo odabrani iz prirode, bez prisustva umjetnih aroma, boja ili pojačivača okusa. Ova suha marinada predstavlja pravi izbor za ljubitelje kvalitetnog mesa koji cijene autentičnost i prirodne sastojke. Uživajte u jedinstvenom spoju začina koji će obogatiti svaki zalogaj, čineći vašu steak pripremu nezaboravnom i ukusnom.



Začin za piletinu

Sastav: sol, papar crni mljeveni, bijeli luk u prahu, dimljena crvena paprika, origano, sadrži tragove glutena.

Nas zacin sadrzi dimljenu paprika da bi dobili savrsen balans zacina za sve vrste peradi

Moze se kombinirati I za rostilj, teleca kremenadla, teleci raznjici, svinjetina a takodjer I kao zacin za pekarski krumpir.

Nickelle začin za piletinu predstavlja jedinstvenu mješavinu pažljivo odabranih začina stvorenu kako bi pružila savršen balans okusa za sve vrste peradi. Sastavljena od soli, crnog mljevenog papra, bijelog luka u prahu, dimljene crvene paprike i origana, ova suha mješavina donosi bogatstvo aroma na vaš stol.

Posebno ističemo prisustvo dimljene crvene paprike, koja dodaje poseban karakter i dubinu okusa. Ovaj začin nije samo idealan za piletinu, već se također izvrsno kombinira s roštiljem, telećom kremenadlom, telećim ražnjićima te svinjetinom. Također, može poslužiti kao izvrstan začin za pekarski krumpir, pridonoseći posebnoj noti svakom zalogaju.

Priprema mesa postaje prava umjetnost uz Nickelle suhu marinadu. Prije nego što započnete s pripremom, preporučuje se obilno začiniti piletinu ovim jedinstvenim začinom, a zatim lagano nauljiti meso. Važno je ostaviti meso da odstoji sat i pol do dva sata kako bi omogućilo duboko prodiranje okusa, stvarajući savršenu harmoniju okusa na svakom zalogaju.

Ono što izdvaja Nickelle proizvode je njihovo organsko podrijetlo, što znači da su svi sastojci brižljivo odabrani iz prirode, bez prisustva umjetnih aroma, boja ili pojačivača okusa. Ovaj začin za piletinu pruža nezaboravno iskustvo okusa za ljubitelje kvalitetne hrane koji cijene prirodne sastojke i autentičnost. Uživajte u svakom zalogaju obogaćenom bogatim i uravnoteženim okusom, uz Nickelle začin za piletinu.



Zelena sol sa zacinskim biljem

Sastav: tarragon, bosiljak, origano, ruzmarin, sol

Osim što je dobra za zacinjavanje svih vrsta mesa i ribe. Može služiti kao dekoracija za posipanje, služiti se uz jelo određene steakove koji se sijeku pred gostima čak u restoranu na stolu umjesto solnice sa običnom soli staviti zelenu sol. Nickelle Zelena sol sa začinskim biljem donosi harmoniju okusa na vaš stol, kombinirajući tarragon, bosiljak, origano, ruzmarin i sol u jedinstvenu mješavinu koja će oplemeniti svako jelo. Ova zelena sol nije samo izvrstan dodatak začinjavanju mesa i ribe, već i estetski privlačna, što je čini idealnom i za dekoraciju i posipanje.

Osim što može obogatiti okus svih vrsta mesa i ribe, ova zelena sol može poslužiti kao elegantna dekoracija za posipanje. Zamislite posluživanje odabranih steakova u restoranu, gdje se pred gostima sjecka meso, a umjesto tradicionalne solnice s običnom soli, koristi se zelena sol u prozirnim mlincima za začine. To stvara poseban dojam i pruža doživljaj fine kulinarske elegancije.

Kako biste postigli vrhunski okus, preporučuje se korištenje Nickelle suhe marinade pri pripremi mesa. Prije nego što započnete s pripremom, obilno začinite meso ovom jedinstvenom mješavinom, a zatim lagano nauljite. Meso treba odstajati začinjeno sat i pol do dva sata minimalno a za velike komade mesa minimalno 12 sati kako bi omogućilo potpuno prodiranje okusa, stvarajući savršenu ravnotežu okusa.

Nickelle proizvodi se ponose svojim organskim podrijetlom, što znači da su svi sastojci brižljivo odabrani iz prirode, bez prisustva umjetnih aroma, boja ili pojačivača okusa. Uživajte u jedinstvenom spoju začina i soli koji će unaprijediti vaše gastronomske doživljaje, čineći svaki obrok posebnim i nezaboravnim.



Šareni papar s narančom

Sastav: naranca ,dehidrirana naranča, sol,crni papar,bjeli papar ,zeleni papar,crveni papar I prezlo .

Najbolje koristiti za umake na bazi naranče ali tako sto se zacin dodaje na meso. Moze se koristiti kao posip za sve vrste mesnih carpaccia, roasted beef, takodjer se fino slaže uz mozzarelu I buratu te se može koristi kao začín za sve vrste pohaníh stvari.

Nickelle Šareni papar s narančom predstavlja eksploziju okusa koja će oplemeniti vaše kulinarske kreacije. Sastoji se od pažljivo biranih sastojaka poput naranče, soli, crnog papra, bijelog papra, zelenog papra i crvenog papra, unoseći raznolikost okusa u svaku poslasticu. Važno je napomenuti da proizvod sadrži gluten.

Ovaj šareni papar s narančom najbolje dolazi do izražaja u umacima na bazi naranče, no isto tako može poslužiti kao izvrstan začín za meso. Preporučuje se dodavanje ovog začína na meso pri pripremi, stvarajući jedinstvenu kombinaciju citrusa i začína. Idealno se slaže s mesnim carpacciom, roasted beef-om te dodaje posebnu notu uz mozzarelu i buratu. Također, ovo raznobojno čudo može poslužiti kao začín za različite vrste pohaníh jela, pružajući im neodoljivu aromu.

Za postizanje vrhunskog okusa, preporučuje se korištenje Nickelle suhe marinade pri pripremi mesa. Obilno začinite meso ovom jedinstvenom mješavinom prije nego što krenete s pripremom, a zatim lagano nauljite. Meso bi trebalo odstajati sat i pol do dva sata kako bi se omogućilo potpuno prodiranje okusa, stvarajući savršenu ravnotežu u svakom zalogaju.

Nickelle proizvodi se ponose svojim organskim podrijetlom, a svi sastojci pažljivo su odabrani iz prirode, bez prisustva umjetnih aroma, boja ili pojačivača okusa. Uživajte u jedinstvenoj kombinaciji naranče i raznobojnih papara koja će unaprijediti vaše kulinarsko iskustvo, čineći svaki obrok posebnim i nezaboravnim.



Sol sa limunom I začinskim biljem

Sastojci: sol, limun, papar, ružmarin, prezlo

Sadrži tragove glutena

začin za ribu , ali se može i koristiti za masnija crvena mesa , kao i posip za razna carpaccia .

Nickelle Sol sa limunom i začinskim biljem, s podrijetlom iz Bosne i Hercegovine, predstavlja savršenu kombinaciju soli, svježeg limuna, papra, ružmarina i prezla. Ova mješavina donosi osvježavajući i aromatičan okus koji će obogatiti vaše kulinarske kreacije. Važno je napomenuti da proizvod sadrži tragove glutena.

Namijenjen je kao izvrstan začin za ribu, pružajući joj balansiranu i citrusnu notu. No, njegova univerzalnost dolazi do izražaja jer se može koristiti i za masnija crvena mesa, dodajući im kompleksnost okusa. Također, ova mješavina savršeno se uklapa kao posip za razne carpaccio varijante, pridonoseći posebnom šarmu svakom tanjuru.

Kako biste postigli vrhunski okus, preporučuje se korištenje Nickelle suhe marinade pri pripremi mesa. Prije nego što krenete s pripremom, obilno začinite ribu ili meso ovom jedinstvenom mješavinom, a zatim lagano nauljite. Važno je ostaviti meso da odstoji sat i pol do dva sata kako bi omogućilo potpuno prodiranje okusa, stvarajući savršenu ravnotežu okusa.

Nickelle proizvodi se ponose svojim organskim podrijetlom, a svi sastojci pažljivo su odabrani iz prirode, bez prisustva umjetnih aroma, boja ili pojačivača okusa. Uživajte u jedinstvenom spoju začina i soli koji će unaprijediti vaše gastronomske doživljaje, čineći svaki obrok posebnim i nezaboravnim.



Mješavina začina za kuhana jela i temeljce nickelle

Sastojci: sol, celer, crveni luk, peršun, češnjak, mrkva, bundeva, papar

Koristiti za kuhana jela , tradicionalna kuhana jela I juhe temeljce. Celer mrkvu bundevu češnjak I crveni luk dehidriramo I mješamo sa ostalim izbalansiranim začinima da bismo dobili savršen spoj dehidriranog povrća I ostalih sastojaka za vaša kuhana jela ili temeljce , ovaj proizvod ne sadrži nikakve umjetne boje , arome ili pojačivače okusa . cisto na prirodnoj bazi . na osnovu ovih informacija daj mi opis proizvoda

Nickelle Mješavina začina za kuhana jela i temeljce predstavlja pažljivo balansirani spoj prirodnih sastojaka stvorenih kako bi obogatili okus vaših kuhanih jela i temeljaca. Sastoji se od soli, celera, crvenog luka, peršuna, češnjaka, mrkve, bundeve i papra. Ova mješavina je rezultat dehidracije celer, mrkve, bundeve, češnjaka i crvenog luka, koji se zatim miješaju s ostalim izbalansiranim začinima, stvarajući harmoničan spoj.

Namijenjena je za upotrebu u tradicionalnim kuhanim jelima i juhama, pružajući im dubok, bogat okus. Proces dehidracije omogućuje sačuvanje prirodne arome i hranjivih sastojaka svakog povrća u mješavini. Ova mješavina posebno je osmišljena kako bi vam olakšala pripremu ukusnih temeljaca za razna jela.

Nickelle Mješavina začina za kuhana jela i temeljce ne sadrži nikakve umjetne boje, arome ili pojačivače okusa. Sve komponente proizvoda temelje se na prirodnim sastojcima, pružajući vam autentičan okus bez nepotrebnih dodataka.

Ova mješavina začina stvara jednostavan i ukusan način da poboljšate okus vaših kuhanih jela i temeljaca, uz povrće koje je dehidrirano na prirodan način. Uživajte u jednostavnoj pripremi hrane s ovim proizvodom, koji naglašava kvalitetu i autentičnost prirodnih sastojaka.

