




Новинки серии приправ 
MIX PREMIUM



Пряности способны самое скучное блюдо сделать нарядным и праздничным, как детский рисунок...

Жить с пряностями интереснее, чем без них.

А так ли много в мире вещей,
про которые можно сказать подобное?



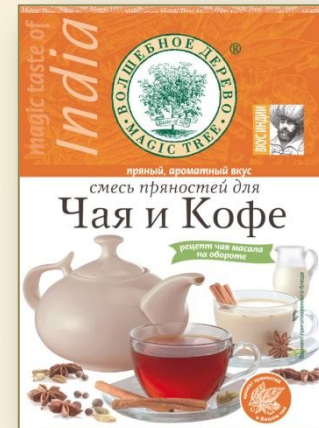
П. Вайль, А. Генис



Преимущества серии

Гастрономические тенденции постоянно меняются.

С каждым годом появляются новые продукты и блюда, заимствованные из кулинарии других стран. Соответствуя этим тенденциям, мы создаем новые композиции приправ, позволяющие превосходно дополнять блюда, делать их насыщенными и сбалансированными.



- ✓ Уникальные композиции
- ✓ Доступная цена
- ✓ Отсутствие консервантов, красителей и усилителей вкуса

<http://www.magictree.ru/>

8 (800) 333 4033

бесплатный звонок из любых регионов России



НОВИНКА

Приправа «Праздничная»



РЕКОМЕНДАЦИИ

используется в качестве декоративной обсыпки и рецептурного компонента.

Обеспечивает яркий ароматический букет, отличный вкус и аппетитный вид блюдам из мяса, дичи, птицы, рыбы и овощей.

ОСОБЕННОСТИ

Основной компонент приправы - паприка, которая придает блюдам яркий цвет и пряный аромат.

СОСТАВ: паприка красная, семена горчицы, лук, паприка зеленая, перец черный, тмин.

ВЕС: 30 гр.

В КОРОБКЕ: 25 штук.

<http://www.magictree.ru/>

8 (800) 333 4033

бесплатный звонок из любых регионов России



НОВИНКА

Приправа кунжутная с васабии



РЕКОМЕНДАЦИИ

Прекрасно сочетается с рыбой, курицей, овощами, суши, а также подойдет, как заправка для салатов.

ОСОБЕННОСТИ

Основу композиции составляют сочетание черного и белого кунжута с васабии, что придает блюду азиатский вкус.

СОСТАВ: кунжут белый, кунжут черный, соль морская, чеснок, семена горчицы, имбирь, перец красный, ароматизатор – хрен (васаби), хрен.

ВЕС: 30 гр.

В КОРОБКЕ: 30 штук.

<http://www.magictree.ru/>

8 (800) 333 4033

бесплатный звонок из любых регионов России



НОВИНКА

Приправа для курицы по-кавказски



РЕКОМЕНДАЦИИ

Используйте для приготовления курицы.

ОСОБЕННОСТИ

Основа композиции - хмели-сунели. Пряная, но не острая смесь специй, традиционно используемая на территории Закавказья. Для придания жгучих нот в рецепт включен перец красный.

СОСТАВ: хмели-сунели, перец красный, соль морская, кориандр, чеснок, укроп.

ВЕС: 30 гр.

В КОРОБКЕ: 35 штук.

<http://www.magictree.ru/>

8 (800) 333 4033

бесплатный звонок из любых регионов России



НОВИНКА

Смесь пряностей для чая и кофе



РЕКОМЕНДАЦИИ

Подходит для приготовления бодрящего пряного напитка!

Смесь пряностей можно также использовать для выпечки пряников, печенья, а также для приготовления глинтвейна.

Норма закладки смеси пряностей: 0,5-2 ч. ложки на 1 л воды.

ОСОБЕННОСТИ

Этот восточный вариант (использование пряностей для чая и кофе) находит все большее число поклонников по всему миру. В нем доминирует кардамон, дополненный имбирем, корицей, бадьяном и гвоздикой, которые вместе составляют сложный ароматический букет, добавляя чаю и кофе пикантный вкус.

СОСТАВ: имбирь, корица, бадьян, кардамон, перец душистый, гвоздика, перец черный.

ВЕС: 30 гр.

В КОРОБКЕ: 30 штук.

<http://www.magictree.ru/>

8 (800) 333 4033

бесплатный звонок из любых регионов России



<http://www.magictree.ru/>

8 (800) 333 4033

бесплатный звонок из любых регионов России