

אכול ו-Chateau

Food & Beverage Israel

הדפס

21.9.2008



נווה התבלין מציגה סדרת תערובות תבלינים להכנת דגים בתנור

חברת "נווה התבלין", המתמחה בייצור ושיווק תבלינים ותערובות מיוחדות לתיבול, מציגה לראש השנה סדרת תערובות תבלינים המתאימות לתיבול דגים, להכנה בתנור. תערובות התבלינים מתאימות להכנת כל סוגי הדגים.

סדרת תערובות התבלינים לדגים כוללת 3 מוצרים: "תבלין לדג" - תערובת תיבול קלאסית, בתיבול מעודן, הכוללת פפריקה מתוקה, שום, כמון, מלח וכורכום.
"תבלין לדג עם שום" - תערובת תיבול לאוהבי טעם השום, המכילה פלחי שום יבשים, שום גבישי וכן פפריקה מתוקה, כמון, כורכום, מלח וצ'ילי.
"תבלין לדג עם רוזמרין" - תערובת התיבול הקלאסית - פפריקה מתוקה, שום, כמון, מלח וכורכום עם תוספת של רוזמרין.

התערובות המוכנות מאפשרות חסכון בקניית מגוון סוגי תבלינים, ומאפשרות הכנה קלה של מנות דגים לארוחת החג.

מתכון להכנת הדגים: יוצרים בלילה של חצי כוס שמן זית עם 2 כפות תערובת תבלינים ומורחים על הדג. עוטפים בנייר כסף ומכניסים לתנור ל- 20 דקות בחום של 180 מעלות. מוציאים את הנייר כסף ומשחימים את הדג עוד 20 דקות בתנור.

מחיר: 11 ש"ח לאריזה של 150 גרם.
המוצר כשר למהדרין בד"צ.
להשיג ברשתות השיווק, בתי טבע ומעדניות.
טל. לבירור: 09-8334355