

Mieszanki przypraw (bez dodatków) nie zawierają: glutenu, laktozy, tłuszczów i białek zwierzęcych, barwników syntetycznych, konserwantów, cholesterolu, sztucznych przeciwutleniaczy, organizmów modyfikowanych genetycznie, substancji przeciwbrylających, wzmacniaczy smaku (np. glutamianu sodu), ekstraktu drożdży, hydrolizatu białka sojowego, soli, cukru

Dla wegetarian i osób na diecie		skład	zastosowanie (zalecana wersja „łagodna”) (odżywianie wegetariańskie, diety postne, warzywne, makrobiotyczne)	dawkowanie
PdP-VEGA Grzybowa czubata łyżeczka = 5g	łagodna	cebula, pieczarka (25%), błonnik spożywczy (bezglutenowy), liść pietruszki, kolendra, majeranek, pieprz czarny, SELER, pieprz biały	Do zup (pieczarkowa, jarzynowa). Do potraw (risotto pieczarkowe, grzyby z cukinią, flaczki z pieczarek, kapusta z pieczarkami, farsz do pierogów: z kaszy i grzybów, oraz z kapusty kiszonej z grzybami, zapiekanki makaronowe). Do sosów, past (sos i pasta pieczarkowa) Do masełki smakowego (na kanapki i do potraw grillowych). Do soli przyprawowej (do codziennego doprawiania wszelkich potraw)	Do potraw: 1g mieszanki / 100g potrawy Masełko smakowe: 1g soli + 95g masła + 4g mieszanki Sól przyprawowa: (60g – 90g) soli + (40 – 10g) mieszanki
PdP-VEGA Korzenna czubata łyżeczka = 7g	łagodna	czosnek *(SO ₂), błonnik spożywczy (bezglutenowy), cebula, papryka czerwona słodka, papryka czerwona, kminek, pieprz czarny, jałowiec, kolendra, majeranek, bazylija, tymianek	Do zup (cebulowa). Do potraw (gulasz jarski, pieczarki z grilla, warzywa grillowane, gołąbki jarskie, papryka faszerowana ryżem lub nadziewana, ziemniaki nadziewane). Do sosów, past (różne rodzaje) Do masełki smakowego (na kanapki i do potraw grillowych). Do soli przyprawowej (do codziennego doprawiania wszelkich potraw)	Do potraw: 1g mieszanki / 100g potrawy Masełko smakowe: 1g soli + 95g masła + 4g mieszanki Sól przyprawowa: (60g – 90g) soli + (40 – 10g) mieszanki
PdP-VEGA Jarska czubata łyżeczka = 5g	łagodna	marchew, cebula, pasternak, papryka czerwona słodka, SELER, błonnik spożywczy (bezglutenowy), szczypior, liść pietruszki, pieprz czarny, kurkuma, por	Do zup (żur, jarzynowa, cebulowa, bulion). Do potraw (warzywa gotowane: gulasze, bigosy, leczko, gołąbki, kapusta czerwona, flaczki z pieczarek, sałatki, fasola, <u>warzywa faszerowane i nadziewane</u> : papryki, kabaczki, ziemniaki, farsze do pierogów, pizza z warzywami). Do sosów, past (sos winogret, pomidorowy, pasty różne) Do masełki smakowego (na kanapki i do potraw grillowych). Do soli przyprawowej (do codziennego doprawiania wszelkich potraw)	Do potraw: 1g mieszanki / 100g potrawy Masełko smakowe: 1g soli + 95g masła + 4g mieszanki Sól przyprawowa: (60g – 90g) soli + (40 – 10g) mieszanki
PdP-VEGA Kolonialna czubata łyżeczka = 6g	łagodna	cebula, błonnik spożywczy (bezglutenowy), cząber, czosnek *(SO ₂), kminek, pieprz czarny, papryka czerwona słodka, tymianek, chili	Do zup (fasolowa, grochówka), Do potraw (warzywa gotowane: kotlety sojowe i warzywne gulasze, bigosy, leczko, <u>warzywa faszerowane i nadziewane</u> : np. kabaczki) Do sosów, past (sos orientalny, pasta z zielonego groszku) Do masełki smakowego (na kanapki i do potraw grillowych). Do soli przyprawowej (do codziennego doprawiania wszelkich potraw)	Do potraw: 1g mieszanki / 100g potrawy Masełko smakowe: 1g soli + 95g masła + 4g mieszanki Sól przyprawowa: (60g – 90g) soli + (40 – 10g) mieszanki
PdP-VEGA Paprykowa czubata łyżeczka = 5g	łagodna	papryka czerwona słodka i ostra (37%), kolendra, kminek, błonnik spożywczy (bezglutenowy), cebula	Do zup (pomidorowa, gulaszowa), Do potraw (warzywa gotowane: gulasze, bigosy, leczko, gołąbki, soja w warzywach, flaczki z pieczarek, fasola, <u>warzywa faszerowane i nadziewane</u> : papryki). Do sosów, past (sos pomidorowy, pasty różne) Do masełki smakowego (na kanapki i do potraw grillowych). Do soli przyprawowej (do codziennego doprawiania wszelkich potraw)	Do potraw: 1g mieszanki / 100g potrawy Masełko smakowe: 1g soli + 95g masła + 4g mieszanki Sól przyprawowa: (60g – 90g) soli + (40 – 10g) mieszanki
PdP-VEGA Prowansalska czubata łyżeczka = 3g	łagodna	bazylija, cząber, tymianek, oregano, szalwia, majeranek, mięta (pieprzowa), rozmaryn mielony, błonnik spożywczy (bezglutenowy), estragon	Do zup (pomidorowa, chłodnik), Do potraw (warzywa gotowane: gulasze, leczko, sałatka jarzynowa z soją, <u>warzywa faszerowane i nadziewane</u> : np. kabaczki nadziewane, farsz do pierogów, pizza razowa i warzywna, stosowana w diecie bezsolnej). Do sosów, past (sos pomidorowy, pasta z soczewicy) Do masełki smakowego (na kanapki i do potraw grillowych). Do soli przyprawowej (do codziennego doprawiania wszelkich potraw)	Do potraw: 1g mieszanki / 100g potrawy Masełko smakowe: 1g soli + 95g masła + 4g mieszanki Sól przyprawowa: (60g – 90g) soli + (40 – 10g) mieszanki

*(SO₂) – występuje także w naturalnym czosnku