

**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 „mięsożernych”		skład	zastosowanie (zalecana wersja „pikantna” (dla osób bez ograniczeń w spożywaniu różnego rodzaju mięs )	dawkowanie
PdP-VEGA <b>Grzybowa</b> czubata łyżeczka = 5g	pikantna	cebula, pieczarka (23%), pieprz biały, pieprz czarny, liść pietruszki, kolendra, majeranek, SELER	<b>Do zup</b> (pieczarkowa, jarzynowa). <b>Do potraw</b> (różne pieczenie, mielonki, pierogi, faszerowane mięsa, wyroby z praski - szynkowa, pasztety, domowe smalczyki i pasty mięsne.) <b>Do sosów, past</b> (sos i pasta pieczarkowa) <b>Do masełka smakowego</b> (na kanapki i do potraw grillowych). <b>Do soli przyprawowej</b> (do codziennego doprawiania wszelkich potraw)	<b>Do potraw:</b> 1g mieszanki / 100g potrawy <b>Masełko smakowe:</b> 1g soli + 95g masła + 4g mieszanki <b>Sól przyprawowa:</b> (60g – 90g) soli + (40 – 10g) mieszanki
PdP-VEGA <b>Korzenna</b> czubata łyżeczka = 7g	pikantna	czosnek *(SO <sub>2</sub> ), pieprz czarny, cebula, papryka czerwona słodka, kminek, jałowiec, kolendra, majeranek, bazylija, tymianek	<b>Do zup</b> (cebulowa). <b>Do potraw</b> (mięsa pieczone na rożnie i na patelni boczek pieczony, golonka got., pieczona, kurczaki pieczone, gulasze, steki, kotlety mielone i steki z karczku na grilla, wyroby z praski - szynkowa, domowe smalczyki i pasty mięsne.) <b>Do sosów, past</b> (różne rodzaje) <b>Do masełka smakowego</b> (na kanapki i do potraw grillowych). <b>Do soli przyprawowej</b> (do codziennego doprawiania różnych potraw)	<b>Do potraw:</b> 1g mieszanki / 100g potrawy <b>Masełko smakowe:</b> 1g soli + 95g masła + 4g mieszanki <b>Sól przyprawowa:</b> (60g – 90g) soli + (40 – 10g) mieszanki
PdP-VEGA <b>Jarska</b> czubata łyżeczka = 5g	pikantna	marchew, cebula, pasternak, pieprz czarny, papryka czerwona słodka, SELER, szczypior, liść pietruszki, kurkuma, por	<b>Bulion „postny”:</b> łyżka stołowa (20g) mieszanki + łyżka stołowa oleju rzepakowego + płaska łyżeczka (4g) soli + szklanka (250 ml) wrzątku. <b>Przyprawa uniwersalna:</b> wzbogaca smak wszystkich zup, sosów, sałatek, warzyw, gulaszów oraz wszelkich potraw z ryżu, grzybów, makaronu, ziemniaków, ryb i mięsa, a także jajek dziczyzny i drobiu. <b>Do sosów, past</b> (sos winegret, pomidorowy, pasty różne) <b>Do masełka smakowego</b> (na kanapki i do potraw grillowych). <b>Do soli przyprawowej</b> (do codziennego doprawiania wszelkich potraw)	<b>Do potraw:</b> 1g mieszanki / 100g potrawy <b>Masełko smakowe:</b> 1g soli + 95g masła + 4g mieszanki <b>Sól przyprawowa:</b> (60g – 90g) soli + (40 – 10g) mieszanki
PdP-VEGA <b>Kolonialna</b> czubata łyżeczka = 6g	pikantna	cebula, pieprz czarny, czosnek *(SO <sub>2</sub> ), cząber, kminek, papryka czerwona słodka, chili, tymianek	<b>Do zup</b> (fasolowa, grochówka), <b>Do potraw</b> (kebab - wieprzowy, drobiowy, cevapčići – mięsne mielone wałeczki, gulasze, kotlety mielone, golonki gotowane i pieczone) <b>Do sosów, past</b> (sos orientalny, pasta z zielonego groszku) <b>Do masełka smakowego</b> (na kanapki i do potraw grillowych). <b>Do soli przyprawowej</b> (do codziennego doprawiania wszelkich potraw)	<b>Do potraw:</b> 1g mieszanki / 100g potrawy <b>Masełko smakowe:</b> 1g soli + 95g masła + 4g mieszanki <b>Sól przyprawowa:</b> (60g – 90g) soli + (40 – 10g) mieszanki
PdP-VEGA <b>Paprykowa</b> czubata łyżeczka = 5g	pikantna	papryka czerwona słodka i ostra (41%), kolendra, kminek, cebula	<b>Do zup</b> (pomidorowa, gulaszowa), <b>Do potraw</b> (boczek wieprz. - pieczony, gotowany, mięsa wieprz. grillowane i kurczaki, golonki pieczone, gulasz (tzw. "patelnia"), steki, kotlety mielone). <b>Do sosów, past</b> (sos pomidorowy, pasty różne) <b>Do masełka smakowego</b> (na kanapki i do potraw grillowych). <b>Do soli przyprawowej</b> (do codziennego doprawiania wszelkich potraw)	<b>Do potraw:</b> 1g mieszanki / 100g potrawy <b>Masełko smakowe:</b> 1g soli + 95g masła + 4g mieszanki <b>Sól przyprawowa:</b> (60g – 90g) soli + (40 – 10g) mieszanki
PdP-VEGA <b>Prowansalska</b> czubata łyżeczka = 3g	pikantna	bazylija, cząber, tymianek, oregano, szalwia, majeranek, mięta (pieprzowa), rozmaryn mielony, estragon	<b>Do zup</b> (pomidorowa, chłodnik), <b>Do potraw</b> (dania tłuste, ciężko strawne, mięsa mielone, potrawy z grilla, farsze, potrawy z ryb i drobiu, sery i twarogi, stosowana w diecie bezsolnej) <b>Do sosów, past</b> (sos pomidorowy, pasta z soczewicy) <b>Do masełka smakowego</b> (na kanapki i do potraw grillowych). <b>Do soli przyprawowej</b> (do codziennego doprawiania wszelkich potraw)	<b>Do potraw:</b> 1g mieszanki / 100g potrawy <b>Masełko smakowe:</b> 1g soli + 95g masła + 4g mieszanki <b>Sól przyprawowa:</b> (60g – 90g) soli + (40 – 10g) mieszanki

\*(SO<sub>2</sub>) – występuje także w naturalnym czosnku