

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. glutaminianu sodu), ekstraktu drożdży, hydrolizatu białka sojowego, soli, cukru

Dla „mięsożernych”	składniki mieszanki	zastosowanie (zalecana wersja „pikantna”) (dla osób bez ograniczeń w spożywaniu różnego rodzaju mięs)	dawkowanie
PdP-VEGA Grzybowa czubata łyżeczka = 5g pikantna	cebula, pieczarka (23%), pieprz biały, pieprz czarny, liść pietruszki, kolendra, majeranek, SELER	Do zup (pieczarkowa, jarzynowa). Do potraw (różne pieczenie, mielonki, pierogi, faszerowane mięsa, wyroby z praski - szynkowara, pasztety, domowe smalczyki i pasty mięsne.) 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 pikantna	czosnek*(SO ₂), pieprz czarny, cebula, papryka czerwona słodka, kminek, jałowiec, kolendra, majeranek, bazylija, tymianek	Do zup (cebulowa). Do potraw (mięsa i kurczaki grillowane/smażone, golonka got./pieczona, gulasze, steki wieprzowe i wołowe, kotlety mielone, wyroby z szynkowara, domowe smalczyki i pasty mięsne, kielbasy domowe) Do sosów, past (różne rodzaje) Do masełki smakowego (na kanapki i do potraw grillowych). Do soli przyprawowej (do codziennego doprawiania różnych potraw)	Do potraw i kielbas domowych: 1g mieszanki / 100g potrawy/kielbasy Masełko smakowe: 1g soli + 95g masła + 4g mieszanki Sól przyprawowa: (60g – 90g) soli + (40 – 10g) mieszanki
pPdP-VEGA Jarska czubata łyżeczka = 5g pikantna	marchew, cebula, pasternak, pieprz czarny, papryka czerwona słodka, SELER, szczypior, liść pietruszki, kurkuma, por	Do zup: (bulion „energetyczny”, żur, jarzynowa, cebulowa) . Do potraw – jako przyprawa uniwersalna: 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. Do sosów, past (sos winegret, 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 pikantna	cebula, pieprz czarny, czosnek*(SO ₂), cząber, kminek, papryka czerwona słodka, chili, tymianek	Do zup (fasolowa, grochówka), Do potraw (kebab - wieprzowy, drobiowy, cevapčići – mięsne mielone waleczki, gulasze, kotlety mielone, golonki gotowane i pieczone) 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 pikantna	papryka czerwona słodka i ostra (41%), kolendra, kminek, cebula	Do zup (pomidorowa, gulaszowa), Do potraw (boczek wieprz. - pieczony, gotowany, mięsa wieprz. I kurczaki grillowane, golonka pieczona, gulasze (tzw. "patelnia"), steki, kotlety mielone. 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 pikantna	bazylija, cząber, tymianek, oregano, szalwia, majeranek, mięta (pieprzowa), rozmaryn mielony, estragon	Do zup (pomidorowa, chłodnik), Do potraw (dania tłuste, ciężko strawne, mięsa mielone, potrawy z grilla, farsze, potrawy z ryb i drobiu, sery i twarogi, stosowana w diecie bezsólnej) 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
PdP-VEGA Tradycyjna czubata łyżeczka = 5g pikantna	czosnek*(SO ₂), pieprz czarny, kminek, majeranek	Do zup (czosnkowa, ślaska „wodzionka”). Do potraw (kielbasy wiejskie, mięsa i kurczaki grillowane/smażone, golonka got./pieczona, gulasze, steki wieprzowe i wołowe, kotlety mielone, wyroby z szynkowara, domowe smalczyki i pasty mięsne.) Do sosów, past (różne rodzaje) Do masełki smakowego (na kanapki i do potraw grillowych). Do soli przyprawowej (do codziennego doprawiania różnych potraw)	Do potraw i kielbas wiejskich: 1g mieszanki / 100g potrawy lub kielbasy Masełko smakowe: 1g soli + 95g masła + 4g mieszanki Sól przyprawowa: (60g – 90g) soli + (40 – 10g) mieszanki

*(SO₂) – występuje także w naturalnym czosnku