

Karta katalogowa produktu

Pieprz czarny PRYMAT, ziarnisty, młynek, 47g

Pieprz czarny ziarnisty w młynku to wygodna forma dozowania przyprawy.

Największą zaletą pieprzu czarnego w młynku jest możliwość jego zmielenia bezpośrednio przed podaniem.

Przyprawa w młynku to praktyczne rozwiązanie i gwarancja najlepszego aromatu i smaku przyprawy.

Należy do podstawowych przypraw w kuchni - dodajemy ją do większości dań, w tym także do deserów - np. sosu truskawkowego czy ciastek czekoladowych.

Pieprz czarny świeżo mielony ma najbardziej wyrazisty aromat i smak.

Doprawianie pieprzem wpływa na smak potraw – staje się bardziej wyrazisty i nieco ostrzejszy.

Pieprz czarny w młynku warto mieć pod ręką, w sezonie grillowym – grillowana wołowina najlepiej smakuje ze świeżo mielonym pieprzem.

Świeżo mielony pieprz jest niezastąpiony do kanapek - np. z pomidorami, jajkiem lub pasztetem.

Opakowanie: 47g



Podstawowe parametry produktu

SKU PBS	SP-031134
Kod kreskowy	5901135031134
Nazwa produktu	Pieprz czarny PRYMAT, ziarnisty, młynek, 47g
Kategoria	Przyprawy
Stawka VAT	8%
PKWiU	01.28.11.0
CN	0904 11 00
Marka	PRYMAT

Kolor

Kolor	Mix kolorów
-------	-------------

Cecha

Produkt	Przyprawa
Typ	Pieprz
Rodzaj	Czarny
W ofercie od	2024-11
Waga (g)	47

Certyfikaty

Nowy produkt w ofercie	Nowość
Hit	Hit

Jednostki logistyczne

Jednostka 1 - sztuka	1 szt
----------------------	-------



Karta katalogowa produktu str. 2

Pieprz czarny PRYMAT, ziarnisty, młynek, 47g

Podstawowe parametry produktu

Jednostka 1 - ean	5901135031134
Jednostka 1 - waga	0,05 kg
Jednostka 1 - wys. x szer. x dł.	4,90 x 4,90 x 14,20 cm
Jednostka 2 - karton	6 szt
Jednostka 2 - ean	5901135031141
Jednostka 2 - waga	0,29 kg
Jednostka 2 - wys. x szer. x dł.	40,00 x 60,00 x 20,00 cm (objętość 0,05 m3)
Jednostka 3 - paleta	2736 szt
Jednostka 3 - waga	122,30 kg
Jednostka 3 - wys. x szer. x dł.	120,00 x 80,00 x 160,00 cm (objętość 1,54 m3)