

ΒΑΣΙΚΑ ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Κωδικός	Περιγραφή	Δοσολογία (ανά kg)	Συσκευασία
ΩCN 003	Άρτυμα Λεμόνι Από φυσικό χυμό λεμονιού σε σκόνη. Φτιάξτε μόνοι σας φρέσκο και οικονομικό άρτυμα λεμονιού. Χωρίς γεύση συντηρητικού.	20 gr σε νερό (για άρτυμα λεμονιού) ή ως έχει στο φαγητό	2,5 kg
ΩCK 002	Pepper Salt Εκχύλισμα μαύρο πιπέρι σε αλάτι. Άχρωμο. Ευδιάλυτο. Αντικαθιστά το πιπέρι σε αναλογία 1:1 σε όλες τις εφαρμογές του.	2 - 10 gr	1 kg
ΩCK 018	Saffron Salt Κίτρινο, αρωματικό με φυτικά εκχυλίσματα και πραγματικό κρόκο Κοζάνης.	5 - 10 gr / lt νερό που βράζει το ρύζι	1 kg
ΩCK026	Onion Salt Εκχύλισμα κρεμμυδιού σε αλάτι. Αντικαθιστά το κρεμμύδι σε αναλογία 1:1 σε όλες τις εφαρμογές του.	5 - 10 gr	1 kg
ΩCK027	Garlic Salt Εκχύλισμα σκόρδου σε αλάτι. Αντικαθιστά το σκόρδο σε όλες τις εφαρμογές του.	3 - 10 gr	1 kg
ΩCK028	Celery Salt Εκχύλισμα σέλινου σε αλάτι. Αντικαθιστά το σέλερι σε όλες τις εφαρμογές του.	2 - 10 gr	1 kg
ΩCN024	Chef 's Salt Free Εντυπωσιακά εύγευστο υποκατάστατο άλατος με 0% αλάτι και χαμηλό νάτριο.	2 gr	2,5 kg
ΩCK004	Greek Fivespice Χαρακτηριστικός ελληνικός συνδυασμός: μαύρο πιπέρι, κόκκινο πιπέρι, κρεμμύδι, σκόρδο, ρίγανη. Άχρωμο και ευδιάλυτο. Εκχυλίσματα σε αλάτι. Για όλες τις χρήσεις.	5 - 10 gr	2,5 kg
ΩCK005	Lemon Pepper Χοντροσπασμένο μαύρο πιπέρι με zest λεμονιού. Τέλειο για ψάρι και άλλα πολλά.	5 - 10 gr	1 kg
ΩCN014	Νόστι Μία (Γευστικό) Ενισχυτής γεύσεων με πολλά βότανα. Στιγμιαίο, οικονομικό, εύκολο στη χρήση, με πολλές εφαρμογές.	10 gr = 1 κύβος	1 kg
ΩCK019	Καρύκευμα Contandina Όμορφα ισορροπημένο για σάλτσες τομάτας (πίτσας, γλασέ, ζυμαρικών) με διακριτικά βότανα και αρκετή ρίγανη.	5 - 10 gr στη σάλτσα	2,5 kg