**Apetycznie przyprawiona sałatka - Zioła do sałatek Appetita z linii Ewy Wachowicz**

**Kolorowe, pełne witamin, bogate w cenne mikroelementy, smaczne, zdrowe sałatki i surówki są niezastąpione w codziennej diecie. Tajemnica ich smaku tkwi w wysokiej jakości składnikach oraz odpowiednio dobranych przyprawach. Z ziołami i przyprawami Appetita sałatki nabiorą przyjemnego aromatu, a także bardziej wyrazistego smaku.**

Sałatki to bardzo wdzięczne dania, które doskonale się sprawdzają o każdej porze dnia. Można je przygotować na wiele sposobów, dzięki czemu zadowolą wszystkich niezależnie od upodobań kulinarnych, w tym osoby na rygorystycznych dietach. Stanowią przekąskę, samodzielną potrawę, jak i przystawkę do codziennego dania głównego, uroczystych przyjęć czy romantycznych kolacji. Zarówno w wersji wegetariańskiej, mięsnej, jak i owocowej stanowią bogactwo smaku, cennych składników odżywczych, a także wrażeń kulinarnych.

Aby podkreślić smak sałatek i wydobyć z nich to, co najlepsze, potrzebna jest odpowiednio skomponowana mieszanka ziół i przypraw. Należy z nich korzystać z umiarem, by nie zdominowały smaku sałatki. Suszone powinny być używane na początku gotowania, by uwolnić smak. Stosuje się ich mniej niż świeżych - są bardziej intensywne i esencjonalne, wręcz gwarantują potrawom więcej smaku. Przed dodaniem zioła najlepiej rozetrzeć w palcach.

Skrupulatnie dobrany wachlarz ziół i przypraw Appetita pozwoli zamienić każdą sałatkę w kulinarne dzieło sztuki. Z sałatkami ziemniaczanymi dobrze komponuje się pieprz czarny, koperek i pietruszka, z ryżowymi – imbir. Do surówki z kapusty idealny jest kminek, a do ćwikły poza kminkiem cząber, natka pietruszki i goździki. W sałatce caprese musi znaleźć się bazylia. Do sałatek z pomidorów pasuje – szczypiorek i koper, z rzodkiewki – kminek i szczypiorek, z zielonego groszku – estragon, cząber i melisa, z ogórków – koper, papryka, czosnek, a do owocowych – mięta, cynamon i kardamon.

Cząber ma przyjemny zapach i pikantny smak, dlatego należy używać go z umiarem. Jest często stosowany do sałatek ziemniaczanych, mięsnych oraz fasolowych. Tymianek służy jako pikantny dodatek do sałatek z fasoli i cukinii. Ostrości i aromatu sałatkom nadadzą pieprze czarny oraz zielony. Natka pietruszki będzie pomocna do przygotowania większości sałatek, jak również surówek (poza słodkimi). Do dipów i dresingów do sałat warto dodać kurkumę, czosnek, paprykę czy zioła prowansalskie.

Dla osób zabieganych oraz tych, którzy chcą skorzystać z gotowych rozwiązań, idealne będą **Zioła do sałatek Appetita** **z linii Ewy Wachowicz** – autorska mieszanka ikony smaku i stylu. Kompozycja została skomponowana wyłącznie z naturalnych składników – ziół i przypraw. Nie zawiera glutaminianu sodu, maltodekstryny, konserwantów, barwników ani ekstraktu drożdżowego. Bazuje na soli morskiej, która zawiera znacznie więcej składników mineralnych i ma intensywniejszy smak niż zwykła sól kuchenna. Receptura Ewy Wachowicz znakomicie dopełnia smak warzyw ziołowym aromatem i smakiem. Doskonale doprawi różne sałatki oraz surówki np. surówkę z białej rzodkwi i marchewki, letnią sałatkę z granatem i pomarańczą, ryżową sałatkę z łososiem, jogurtowego colesława z jabłkiem i czerwoną kapustą czy sałatkę z ciecierzycą i awokado.

*Zioła do sałatek Appetita* (10 g),cena ok. 1,70 zł/opakowanie