

Коммерческое предложение

№ 1770661888 от 09.02.2026

Специи для глинтвейна в фильтр-пакете Hot and Spicy



Цена: 160 р.

Существует множество рецептов глинтвейна, но, помимо красного вина, необходимым и важным ингредиентом являются пряности и специи. Эти ароматные добавки создают главный акцент в согревающем осенне-зимнем напитке.

Удобная форма пакетика-саше позволяет получить ароматный и чистый настой — в бокале не будет ничего лишнего, только пряное вино и ломтики фруктов для украшения. Для приготовления пряного напитка достаточно 1 бутылки вина (или виноградного сока для безалкогольного варианта) и 1 пакетика специй, но вы также можете добавить фрукты и дополнительные ингредиенты по вкусу.

Состав: корица, цедра апельсина, имбирь, кардамон, душистый горошек, бадьян, гвоздика.
Вес: 17 г.

Базовый рецепт глинтвейна:

Вам понадобятся бутылка сухого красного вина 0,75 л и 1 пакетик специй.

1. В холодное вино опустите мешочек со специями.
2. Поставьте на огонь и нагревайте до появления маленьких пузырьков.
3. Варите еще 20 минут, но не доводите до кипения.
4. По готовности удалите мешочек.

Если вы любите сладкий глинтвейн, добавьте 2 столовые ложки сахара или меда.

В безалкогольном варианте глинтвейн можно приготовить на красном виноградном соке.

Офис: г. Москва, Метрогородок, Открытое шоссе, дом 24, корпус 11 Производство: г. Щелково, 1-й Советский переулок 25с

Атрибуты универсальные	
Материал	нейлон, полиэтилен
Импорт 1	
Размер	6,3x18x1,5 см
Импорт 2	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА X	32
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА Y	31
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА Z	32
Вес упаковки	6000
Объем упаковки	31744
Количество штук в упаковке	300