Dane aktualne na dzień: 04-09-2025 22:45

Link do produktu: https://www.oldfarm.pl/peperoncino-cale-ostre-drobne-papryczki-1-kg-birds-eye-p-517.html

PEPERONCINO CAŁE OSTRE, DROBNE PAPRYCZKI 1 KG bird’s eye

Cena	**98,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**SPR105**
Kod producenta	**SPR105KG**

Opis produktu

PEPERONCINO CAŁE OSTRE, DROBNE PAPRYCZKI 1 KG bird’s eye

kraj pochodzenia: Włochy

opakowanie: doypack z opisem produktu

Peperoncino to ostra papryczka uprawiana we Włoszech.
ma pikantny a zarazem słodki smak. Niekiedy nazywana bird’s eye.
Papryczki sa suszone na słońcu w całości wraz z pestkami które są najostrzejsze.
Peperoncino ma właściwości przeciwutleniające.
We Włoszech popularny jest olej z papryczkami pepperoncino.

Zawiera liczne witaminy i sole mineralne, które pobudzają produkcję soków żołądkowych i wspomagają trawienie.
Idealny dodatek do zup, sosów, do past i olejków, do doprawiania mięsnych pieczeni, drobiu, warzyw i ryb, bywa marynowana, znajduje również bardzo szerokie zastosowanie jako dodatek do mięsnych gulaszów i zawiesistych, esencjonalnych wywarów stanowiących przystawkę do potraw z owoców morza.
Uwaga: Papryczki są ostre należy pamietać o tym aby podczas używania nie potrzeć oczu. Najlepiej umyc ręce po kontakcie z papryczkami.

Przepis na olej z peperoncino:

Rozgrzej w rondelku olej rzepakowy lub oliwę z oliwek jak zacznie wrzeć należy dodać garstkę peperoncino i szybko odstawić w ognia aby się papryczki nie przypaliły, poczekac do wystygnięcia oleju i przelać do słoiczków z papryczkami.
Tak przygotowany olej może służyć wiele miesięcy.

Wszystkie nasze produkty posiadają pełna dokumentację i certyfikaty dopuszczające do obrotu w całej UE.

Czym jest przyprawa peperoncino i jak ją stosować w kuchni?

Zastanawiasz się, **czym jest przyprawa peperoncion**? To nie tylko symbol włoskiej kuchni, ale także przyprawa, która od lat cieszy się niesłabnącym uznaniem wśród miłośników wyrazistych smaków. W wersji suszonej, jak ta dostępna w naszym sklepie, zachowuje pełnię aromatu i ostrości. Jej intensywny smak świetnie uzupełnia potrawy kuchni śródziemnomorskiej, ale też sprawdza się w przepisach azjatyckich czy meksykańskich.

Zastosowanie peperoncino – od prostych potraw po wyraziste kompozycje

Suszone w całości **papryki peperoncino** można wrzucić do duszącego się sosu, zupy czy potrawki, by nadać im charakteru. Dobrze komponują się z pomidorami, czosnkiem, oliwą i świeżymi ziołami. We Włoszech często są dodatkiem do makaronów, pizzy i dań jednogarnkowych. Warto też eksperymentować – wystarczy drobno posiekać jedną papryczkę i połączyć ją z masłem lub oliwą, aby uzyskać prostą pastę do grillowanych warzyw.

Jeśli lubisz płatki chilli, a szukasz czegoś bardziej wyrazistego, sięgnij po peperoncino w całości – zachowuje intensywność nie tylko smaku, ale i aromatu.

Jak przechowywać i korzystać z peperoncino na co dzień?

Aby **przyprawa peperoncino** długo zachowała swój aromat i ostrość, warto przechowywać ją w szczelnie zamkniętym pojemniku, z dala od wilgoci i bezpośredniego światła słonecznego. Całe papryczki można łamać w dłoniach tuż przed dodaniem do potrawy lub rozdrobnić w moździerzu.

Nie musisz ograniczać się tylko do kuchni włoskiej – **zastosowanie peperoncino** jest naprawdę szerokie. To przyprawa, która podkreśli smak dań jednogarnkowych, ożywi duszone mięsa, a nawet nada charakteru zwykłym kanapkom czy pastom warzywnym. Sprawdź!