

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/peperoncino-ostre-cale-papryczki-20-g-bird's-eye-p-54.html>



PEPERONCINO OSTRE CAŁE PAPRYCZKI 20 G bird's eye

Cena	7,49 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	SPR105-020
Kod producenta	SPR105-020
Kod EAN	5901289447843

Opis produktu

PEPERONCINO CAŁE OSTRE, DROBNE PAPRYCZKI 20 G bird's eye

kod ean: 5901289447843

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 pieczeń, drobiu, warzyw i ryb, bywa marynowana, znajduje również bardzo szerokie zastosowanie jako dodatek do mięsnych gulaszów i zawieszistych, esencjonalnych wywarów stanowiących przystawkę do potraw z owoców morza. Uwaga: Papryczki są ostre należy pamiętać o tym aby podczas używania nie potrzebować oczu. Najlepiej umyc ręce po kontakcie z papryczkami.

Przepis na olej z peperoncino:

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

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