

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 są 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 pamiętać o tym aby podczas używania nie potrzebować oczu. Najlepiej umyć 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 ogień aby się papryczki nie przypaliły, poczekaj do wystygnięcia oleju i przelać do słoiczek z papryczkami. Tak przygotowany olej może służyć wiele miesięcy.

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