

Link do produktu: <https://rafex.eu/papryka-habanero-mielona-10-g-najostrzejsza-p-776.html>

papryka Habanero Mielona 10 G Najostrzejsza



Cena	3,47 zł
Numer katalogowy	776
Kod EAN	05906681920635
Producent	Rafex

Opis produktu

Charakterystyka:

Papryka habanero wywodzi się z Ameryki Południowej, z rejonu Amazonii. W naturalnym środowisku można spotkać ją w Brazylii oraz w Kolumbii. To jedna z najostriejszych papryk świata, charakteryzująca się mocno pikantnym smakiem.

Zastosowanie:

Papryka habanero znakomicie nadaje się do przyprawiania sosów, zup, bigosu. Świetnie sprawdza się jako przyprawa do mięsa mielonego, a także do słodkich potraw, takich jak dżemy oraz ciasta. Idealnie współgra z owocami, takimi jak mango bądź pomarańcza. Nadaje się również do przyrządzania salsy. Papryka habanero sprawdzi się także jako marynata. Jest przyprawą stosowaną do przyrządzania dań kuchni karaibskiej oraz meksykańskiej. Nie może jej zabraknąć do przygotowania barbecue oraz steków. To przyprawa, której nie może zabraknąć w kuchni każdego miłośnika ostrych smaków.

Ciekawostki:

Papryka habanero należy do najostriejszych przypraw na świecie. W skali ostrości Scoville zajmuje jedno z najwyższych miejsc, gdyż średnia punktów ostrości wynosi

285.000. Papryka habanero uprawiana jest przede wszystkim na półwyspie Jukatan w Meksyku oraz na Karaibach.