Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 23:42

Link do produktu: https://rafex.eu/pieprz-cytrynowy-500-g-p-201181.html



pieprz Cytrynowy 500 G

Cena	**17,00 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX001066**
Kod EAN	**05902888140968**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Składniki:

Pieprz czarny grys, ryboflawina -witamina b2, czosnek, kurkuma, cebula, kwasek cytrynowy, skórka z cytryny, sól, cukier.

Charakterystyka

Pierz cytrynowy ma niepowtarzalny smak, który łączy charakterystyczną nutę ostrości wytwarzaną przez pieprz czarny oraz lekką kwaskowość typową dla cytryny. Doskonała mieszanka przypraw, warzyw i ziół zapewnia wyborny smak wielu daniom śródziemnomorskim, orientalnym i tajskim.

Zastosowanie

Niepowtarzalny smak doskonale komponuje się w towarzystwie ryb i owoców morza. Podkreśla również walory smakowe warzyw i sałatek, doskonale nadaje się do dressingów i winegret.

Śródziemnomorska sałatka z mozzarellą i krewetkami – **Składniki:**
: kulki mozzarelli, krewetki tygrysie, rukola, papryka, cebula czerwona, bazylia, pieprz cytrynowy, sól, oliwa z oliwek.

Przygotowanie: krewetki z dodatkiem pieprzu cytrynowego podsmażamy. Liście rukoli, bazylię, cebulę pokrojoną w piórka mieszamy na półmisku, na wierzchu układamy kulki mozzarelli i krewetki, całość skrapiamy oliwą z oliwek.

Ciekawostka

Krewetki tygrysie mają około 30 cm długości i dopiero podczas obróbki termicznej zmieniają kolor z niebieskiego na lekko różowy.