Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 10:30

Link do produktu: https://rafex.eu/pieprz-patagonski-1-kg-p-212437.html



Pieprz Patagoński 1 Kg

Cena	**693,20 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX004721**
Kod EAN	**05902888160430**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Co to jest pieprz patagoński? Patagonia Pepper to rodzaj pieprzu, który jest produkowany w regionie Patagonii w Ameryce Południowej. Jest znana ze swoich świeżych i owocowych smaków i jest również uważana za jedną z najlepszych papryk na świecie. Cieszy się dużą popularnością wśród szefów kuchni i jest często używany do przyprawiania dań mięsnych, sałatek i zup. Jakie są smaki papagońskiego pieprzu? Patagonia Pepper znana jest ze świeżych i owocowych smaków. Zapewnia miętowe uczucie świeżości z nutami cytryny i orzecha włoskiego. Ma również smaki drzewa sandałowego i jagód oraz posmak czarnego pieprzu. Jak wykorzystać Papryczkę Patagonia w kuchni? Papryczka Patagonia doskonale nadaje się do przyprawiania dań mięsnych, sałatek i zup. Można go również dodawać do sosów, marynat i gulaszu. Jest również bardzo popularny w sosach i przyprawach. Nasze pomysły na przepisy z papagońską papryką Patagońska Sałatka Z Ciecierzycy Podsmaż cebulę, paprykę i pokrojone w kostkę pomidory z patagońską papryką. Dodaj ugotowaną ciecierzycę, oliwę z oliwek, sok z cytryny, sól i pieprz i wymieszaj. Podawać na liściach sałaty lub jarmużu. Patagońska Duszona Wołowina Marynować mieloną wołowinę z patagońskim pieprzem, sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Rozgrzej patelnię i zrumień mięso. Dodaj cebulę, paprykę, białe wino i pokrojone w kostkę pomidory i gotuj na wolnym ogniu. Podawać z białym ryżem. Zupa Rybna Patagonii Ugotuj filety rybne, pokrojone w kostkę pomidory, cebulę, paprykę, białe wino i patagońską paprykę. Gdy wszystkie składniki się ugotują, umieść je w blenderze i dodaj kostki bulionu rybnego i posiekany czosnek. Podawać na gorąco. Patagoński Pieczony Kurczak Wymieszaj pokrojonego w kostkę kurczaka, cebulę, paprykę, białe wino i patagoński pieprz. Rozgrzej patelnię i smaż kurczaka na złoty kolor. Umieścić mieszaninę w naczyniu żaroodpornym i piec w temperaturze 180°C przez około 40 minut. Podawać z warzywami i ryżem. Patagońskie linguine z owocami morza Linguine ugotować al dente i odstawić. Rozgrzać patelnię i podsmażyć mule, krewetki, małże, cebulę, paprykę, białe wino i patagońską paprykę. Dodać ugotowaną linguine i wymieszać. Podawać z tartym parmezanem i świeżą pietruszką.