Dane aktualne na dzień: 28-11-2026 18:03

Link do produktu: https://rafex.eu/pomarancza-suszona-z-gozdzikami-i-cynamonem-mieszanka-do-grzanca-i-herbaty-1-kg-p-213176.html



Pomarańcza suszona z goździkami i cynamonem – mieszanka do grzańca i herbaty 1 kg

Cena	**84,00 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX005412**
Kod EAN	**05902888167323**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Pomarańcza suszona z goździkami i cynamonem – mieszanka do grzańca i herbaty

Nazwa produktu: Pomarańcza suszona, krążki z goździkami i cynamonem

Rodzaj produktu: Aromatyczna mieszanka przyprawowa

Opis produktu

Pomarańcza suszona z goździkami i cynamonem to aromatyczna kompozycja inspirowana zimowymi smakami i zapachami. Łączy naturalną, cytrusową nutę suszonych plastrów pomarańczy z intensywnym aromatem goździków oraz ciepłym, korzennym zapachem cynamonu.

Mieszanka doskonale sprawdzi się jako dodatek do grzanego wina, napojów na bazie soku owocowego oraz rozgrzewających herbat. Może być również wykorzystana do przygotowania aromatycznych napojów bezalkoholowych i zimowych kompozycji dekoracyjnych.

Suszone krążki pomarańczy nadają napojom przyjemny cytrusowy charakter, a goździki i cynamon wzbogacają całość wyrazistymi, korzennymi nutami. To propozycja dla osób, które lubią samodzielnie przygotowywać aromatyczne napoje w domowym zaciszu.

Skład

- Suszona pomarańcza – krążki
- Goździki całe
- Cynamon

Cechy produktu

- **Rodzaj:** mieszanka przyprawowa
- **Główne składniki:** suszona pomarańcza, goździki i cynamon

- **Aromat:** cytrusowy, korzenny i intensywnie przyprawowy
- **Smak:** pomarańczowy z nutą cynamonu i goździków
- **Zastosowanie:** grzane wino, grzana herbata, napoje owocowe i zimowe kompozycje
- **Postać:** suszone składniki w kawałkach

Zastosowanie

Mieszanka polecana jest jako dodatek do:

- grzanego wina czerwonego i białego,
- herbaty czarnej, owocowej i zimowej,
- napojów na bazie soku jabłkowego lub pomarańczowego,
- bezalkoholowego grzańca,
- domowych kompotów i napojów korzennych.

Może być również wykorzystana jako aromatyczna dekoracja świąteczna.

□□ Przepis na grzaną herbatę

1. Przygotuj 250–300 ml ulubionej herbaty.
2. Dodaj 1–2 krążki suszonej pomarańczy oraz porcję mieszanki przyprawowej.
3. Pozostaw pod przykryciem na około 5–8 minut.
4. Opcjonalnie dodaj miód lub odrobinę soku malinowego, gdy napój lekko przestygnie.

Przepis na bezalkoholowego grzańca: Podgrzej sok jabłkowy lub pomarańczowy, dodaj kilka krążków pomarańczy z goździkami i cynamonem. Podgrzewaj na małym ogniu przez kilka minut, nie doprowadzając do intensywnego wrzenia. Przed podaniem możesz przecedzić napój.

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu. Chronić przed wilgocią, światłem słonecznym i obcymi zapachami.

Informacje dodatkowe

- Produkt stanowi mieszankę składników przyprawowych.
- Przeznaczony do zastosowań kulinarnych.
- Może zawierać naturalne różnice w wielkości, kształcie i kolorze składników.
- Nie jest produktem leczniczym.
- Opis ma charakter informacyjny i kulinarny.