Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 14:45

Link do produktu: https://rafex.eu/skorka-cytrynowa-mielona-hiszpania-1kg-p-2860.html



Skórka Cytrynowa Mielona Hiszpania 1kg

Cena	**39,62 zł**
Numer katalogowy	**2860**
Kod EAN	**05902888017727**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Charakterystyka

Doskonały, intensywny smak i wyrazisty aromat skórki cytryny wykorzystywany jest w kuchniach całego świata. Niepowtarzalny akcent, jaki wprowadza do potraw znalazł zastosowanie zarówno w wersjach na słodko, jak i daniach wytrawnych. Skórka zachowuje wszystkie właściwości, dzięki innowacyjnym procesom przechowywania i mielenia.

Zastosowanie

Skórka cytrynowa stosowana jest jako dodatek do ciast i deserów. Wzbogaca swym smakiem lody, kremy, serniki i wybory cukiernicze. Doskonale sprawdza się również jako dodatek do potraw , których głównym **Składniki:**
em są ryby i owoce morza.

Przepis na krewetki z czosnkiem i cytryną – **Składniki:**
: 15 krewetek, ząbek czosnku, pół łyżeczki chili, oliwa z oliwek, mielona skórka z cytryny.

Przygotowanie: krewetki oczyścić i obrać. Czosnek pokroić w cienkie płatki i podsmażyć na oliwie. Dodać krewetki, przyprawy i smażyć na małym ogniu przez około 4 minuty.

Ciekawostka

Największa cytryna ważyła aż 5,26 kg. Wyhodowana została przez Aharona Shemoela mieszkające w Izraelu.