

Dane aktualne na dzień: 22-03-2026 08:30

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/papryka-slodka-60-g-p-35.html>

## papryka Słodka 60 G



|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Cena             | <b>3,50 zł</b>        |
| Numer katalogowy | <b>35</b>             |
| Kod EAN          | <b>05906681920062</b> |
| Producent        | <b>Rafex</b>          |

### Opis produktu

#### Charakterystyka:

Słodka papryka w proszku to podstawa wielu dań kuchni europejskich oraz innych części świata. Jest to doskonałe zakonserwowana papryka, która została zaszuszona metodami tradycyjnymi, dzięki czemu nie uroniła nic ze swoich wartości odżywczych, a następnie została sproszkowana. Dostępna na wyciągnięcie ręki. Zawiera liczne mikro- i makroelementy. Nadaje potrawom charakterystycznego smaku oraz aromatu. Jedno opakowanie zawiera 60 g produktu.

#### Zastosowanie:

Papryka słodka nadaje się do mięs z drobiu oraz warzyw. Doskonała jako składnik marynaty na grilla.

Przepis na kurczaka z grilla w keczupie:

Półdewiczki z kurczaka osuszyć i okroić. W osobnej misce zmieszać oliwę, paprykę słodką, paprykę ostrą oraz czosnek granulowany. Włożyć mięso i wymieszać. Następnie dodać keczupu i poukładać na płasko. Zamknąć w szklanym pojemniku i marynować kilka godzin. Obsmażyć krótko na grillu z obu stron.

#### Ciekawostki:

Czy wiesz, że czerwony, intensywny kolor papryki pochodzi z karotenoidów? To one nadają jej barwę, a są to: beta-karoten, beta-kryptoksantyna, zeaksantyna oraz luteina.