

Pomerančová kůra mletá 150g



Aromatická pomerančová kůra se používá při pečení moučníků, čajového pečiva, do omáček nebo do směsí koření při pečení ryb, ke zdobení, do salátu.

~~Cena~~ ~~54,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 54,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Pomerančová kůra mletá

Složení: sušená kůra pomeranče (plod pomerančovníku pravého). Pomerančovníky jsou stromy pocházející ze subtropických oblastí Číny a Vietnamu.

Pomeranče jsou pěstované speciálně pro zpracování kůry, a proto nejsou ošetřeny chemickými přípravky proti plísním a škůdcům. Pro sušení a mletí se používá pouze vrchní část kůry bez bílé vrstvy. Kůra není sířená pro zachování barvy čerstvého ovoce, proto není mletá sušení kůra zářivě oranžová.

Pomerančová kůra obsahuje nejvíc aromatických látek z celého plodu. Je zdrojem aromatických olejů, které dávají ovoci typickou vůni. V kůře není obsažena žádná kyselina, proto v kůře chybí tradiční kyselá chuť všech citrusů, obsahuje podstatně více enzymů, flavonoidů a fytoživin je ve slupce pomeranče než v ovoci. Slupka je místo, kde se hromadí všechny podstatné složky a lze je nalézt ve třech hlavních částech kůry; flavedo, albedo a olejové vaky.

Použití v kuchyni: Aromatická pomerančová kůra se používá při pečení moučnicků nebo čajového pečiva. Špetku pomerančové kůry můžeme přidat i do omáček nebo do směsí koření při pečení ryb, ke zdobení, do salátu, do džemů, želé, smažených jídel a mnoha dalších kulinářských výtvorů.

Zajímavost: Sušená pomerančová kůra je známým a účinným prostředkem proti šatním molům, proto ji dejte do látkového sáčku a pověste do skříně. Pokud k ní rovněž přidáte levanduli a bobkový list, molů se zbavíte opravdu rychle.

Mnoho kosmetiky vyžaduje peeling buď v řezané formě nebo jako prášek. Jeho lehká chuť usnadňuje přidávání do čajových směsí a kůru lze také zapracovat do džemů, želé, smažených jídel a mnoha dalších kulinářských výtvorů.

Země původu: Nigérie
Hmotnost: 150g
