Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 16:01

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/pieprz-cytrynowy-50g-p-236.html



Pieprz Cytrynowy 50g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies016**
Kod EAN	**5902686970736**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Pieprz Cytrynowy



Pieprz cytrynowy charakterystyka

Jest znakomitą przyprawą do wszelkiego rodzaju ryb. Stosowany również jako dodatek do mięs: pieczonych, smażonych, grillowanych oraz do sosów typu winegret i dressing. Dzięki zastosowaniu pieprzu cytrynowego w kuchni możemy urozmaicić smak potraw które przygotowujemy od dawna bez potrzeby zmian w przepisie.

Pieprz cytrynowy to aromatyczna mieszanka przypraw, której głównym składnikiem jest świeżo zmielony czarny pieprz, uzupełniony o wyjątkowe nuty cytrusowe. Ta unikalna mieszanka została starannie stworzona, łącząc sól, cebulę, czosnek, kwasek cytrynowy, delikatny posmak cukru oraz świeżą skórkę i sok z cytryny. Dodatkowo, kurkuma i gałka muszkatołowa nadają charakterystyczny aromat i głębię smaku.

Nasza receptura pieprzu cytrynowego została uzupełniona o olej rzepakowy, który pomaga w równomiernym rozprowadzeniu aromatów i dodaje delikatnej kremowości. Dzięki tej mieszance, Twoje dania nabiorą nowego wymiaru smaku. Możesz używać jej do przyprawiania mięs, ryb, warzyw, czy też jako dodatek do marynat lub sosów. Ten pyszny i aromatyczny pieprz cytrynowy sprawi, że Twoje potrawy będą wyjątkowe i pełne świeżości!

Pieprz cytrynowy czy jest zdrowy?

Czy pieprz cytrynowy jest zdrowy? Zazwyczaj składa się z mielonego oraz młotkowanego pieprzu czarnego, skórki suszonej cytryny, soli morskiej oraz kwasku cytrynowego. W tej kompozycji pieprz cytrynowy nie jest szkodliwy i posiada również właściwości zdrowotne swoich składników. Pieprz cytrynowy nie powinien w swoim składzie posiadać wzmacniacza smaku jakim jest glutaminian sodu.



Jak zrobić pieprz cytrynowy?

Najcięższą rzeczą jaką będzie musiał zrobić żeby zrobić własny pieprz cytrynowy, jest wysuszenie skórki cytrynowej. Jeżeli chcesz uniknąć tego kroku, możesz ją zakupić TUTAJ . Kolejnym krokiem jest przygotowanie pieprzu czarnego ziarnistego, soli morskiej gruboziarnistej oraz odrobiny kwasku cytrynowego. Wszystkie te składniki wrzucamy do miseczki lub woreczka plastikowego w proporcji 1 łyżka skórki, i łyżka kwasku, 4 łyżki pieprzu czarnego ziarno oraz 4 łyżki soli morskiej gruboziarnistej. Oczywiście można to dowolnie mnożyć. Następnie wszystko dokładnie mieszamy (w woreczku bardzo łatwo będzie to zrobić) i wsypujemy do młynka. I tak oto cieszymy się pieprzem cytrynowym.

Pieprz cytrynowy zastosowanie

Podchodząc bardzo ogólnikowo do tematu pieprz cytrynowy nadaje się do przyprawiania makaronów - pieprz cytrynowy to łatwy sposób na wzmocnienie smaku prostych dań z makaronu. Kolejnym jego zastosowaniem jest przyprawienie popcornu - pikantne, pieprzne smaki dobrze komponują się z tą klasyczną przekąską o każdej porze. Warto wspomnieć o drobiu - pieprz cytrynowy jest popularnym aromatem do skrzydełek z indyka i kurczaka zwłaszcza w krajach anglosaskich. I na koniec najbardziej popularne zastosowanie w Polsce czyli owoce morza - prawie każdy rodzaj ryb lub skorupiaków działa z aromatami cytrusów i pieprzu.

Pieprz cytrynowy jest wszechstronną przyprawą, która dodaje wyjątkowego smaku i aromatu wielu potrawom. Oto kilka sposobów, w jakie możesz wykorzystać pieprz cytrynowy w kuchni:

1. **Marynaty do mięsa**: Dodaj pieprz cytrynowy do marynaty na mięso, takie jak kurczak, wieprzowina czy ryby. Połączenie cytrusowego smaku z delikatną nutą czosnku i cebuli urozmaici smak potrawy.
2. **Grillowana lub pieczona ryba**: Posyp rybę pieprzem cytrynowym przed upieczeniem lub grillowaniem. Zapewni to świeżość cytrynowego smaku, który idealnie komponuje się z delikatnością ryby.
3. **Sałatki**: Dodaj odrobinę pieprzu cytrynowego do dressingów do sałatek. Cytrusowa nuta podkreśli smak warzyw i doda świeżości.
4. **Kasze i ryże**: Posyp pieprzem cytrynowym gotowe kasze, ryże lub quinoę, aby dodać im dodatkowej głębi smaku.
5. **Warzywa zapiekane**: Przyprawa warzywa (np. ziemniaki, cukinia, bakłażany) pieprzem cytrynowym przed zapieczaniem. To prosty sposób na urozmaicenie smaku codziennych dań.
6. **Krewetki lub omlety**: Dodaj pieprz cytrynowy do potraw z jajek (np. omletów) lub do krewetek. Świeży smak cytryny świetnie współgra z owocowym smakiem krewetek.
7. **Sosy i dipy**: Dodaj pieprz cytrynowy do domowych sosów na bazie jogurtu lub majonezu. To świetny sposób na podkręcenie smaku sosów do sałatek lub dipów.
8. **Zupa rybna**: Posyp pieprzem cytrynowym zupę rybną lub z dodatkiem owoców morza, aby podkreślić smak morskich składników.



Zupa rybna z dodatkiem pieprzu cytrynowego

Pieprz cytrynowy to przyprawa, która doda świeżości i oryginalności do Twoich potraw. Bądź kreatywny i eksperymentuj z jej zastosowaniem, aby odkryć nowe smaki w kuchni!

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Pieprzno - Cytrynowy łosoś na bazie pieprzu cytrynowego to doskonały wieczorny posiłek. Łosoś to niezwykle wszechstronna ryba, która ma uniwersalny urok ze względu na swój niepowtarzalny, delikatny smak. Można go podawać na wiele sposobów. Między innymi na surowo (sushi), w postaci grillowanej, smażonej na patelni, pieczonej, gotowanej lub , albo rozdrobnić na drobne kawałki i umieścić na wierzchu sałatki lub makaronu. Istnieją dziesiątki smaków, dodatków i sosów, które uzupełniają ten zdrowy dla serca posiłek. Czytaj dalej....

Informacja o alergenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).

Skład naszego produktu

Skład: Sól, Pieprz Czarny, Cebula, Czosnek, Kwasek Cytrynowy, Cukier, Skórka Cytryny, Kurkuma, Gałka Muszkatołowa, Olej Rzepakowy