



<https://luzem.eu>

662609436

[sklep@luzem.eu](mailto:sklep@luzem.eu)



## Dzika róża owoc cięty, cena za 50 g

Kod EAN: 880

Czas wysyłki: 48 Godzin

### Cena

8,00 PLN

## Opis produktu

### Dzika róża owoc cięty - naturalny smak i aromat

#### Pochodzenie i charakterystyka dzikiej róży

Dzika róża (łac. *Rosa canina*) to roślina o długiej tradycji, ceniona za swój wyjątkowy smak i aromat. Występuje naturalnie w Europie, Azji i Afryce Północnej, gdzie porasta skraje lasów, łąki oraz przydrożne zarośla. Krzew dzikiej róży dorasta do 3 metrów wysokości, a jego charakterystyczne czerwono-pomarańczowe owoce pojawiają się późnym latem i jesienią, nadając roślinie niezwykłego uroku.

#### Jak wygląda i smakuje owoc cięty?

Cięte owoce dzikiej róży to drobne kawałki suszonych owoców o intensywnie czerwonej lub pomarańczowej barwie. Dzięki starannej obróbce zachowują swój naturalny zapach i lekko kwaskowy smak, który doskonale komponuje się z innymi składnikami w naparach oraz kulinarnych przetworach.

#### Zastosowanie w kuchni

Cięte owoce dzikiej róży to doskonały dodatek do wielu potraw i napojów. Dzięki ich intensywnemu smakowi można je wykorzystać na wiele sposobów:

- Herbaty i napary – doskonale komponują się z innymi suszonymi owocami i ziołami, nadając napojom głęboki, naturalny aromat.
- Konfitury i dżemy – świetnie sprawdzają się jako składnik domowych przetworów, podkreślając ich unikalny charakter.
- Desery i wypieki – mogą stanowić dodatek do ciast, musów oraz owsianek, wzbogacając je o owocowe nuty.
- Nalewki i likiery – macerowane w alkoholu owoce nadają trunkom wyjątkową głębię smaku.

### **Jak przygotować aromatyczny napar?**

Aby cieszyć się naturalnym smakiem dzikiej róży, wystarczy:

1. Wsypać 1 łyżkę ciętych owoców do kubka.
2. Zalać 250 ml wrzącej wody.
3. Parzyć pod przykryciem przez 10-15 minut, a następnie odcedzić.
4. Opcjonalnie dodać miód lub sok malinowy dla wzmocnienia smaku.

### **Przechowywanie dla zachowania świeżości**

Aby owoce dzikiej róży długo zachowały swoje walory smakowe i aromatyczne, należy przechowywać je w suchym, chłodnym miejscu, z dala od bezpośredniego światła i wilgoci. Najlepiej sprawdzają się szczelnie zamknięte pojemniki, które chronią produkt przed utratą intensywnego aromatu.

### **Podsumowanie**

Dzika róża owoc cięty to naturalny, wszechstronny składnik, który wprowadzi do Twojej kuchni wyjątkowy smak i zapach. Doskonale sprawdzi się w naparach, przetworach i deserach, dodając im owocowej świeżości. Odkryj bogactwo dzikiej róży i ciesz się jej niepowtarzalnym smakiem każdego dnia!