Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 01:37



Oliwki Królewskie nadziewane papryczką Piri Piri 250g

Cena	**39,90 zł**
Waga	**510g (250g - waga netto po odsączeniu)**

Opis produktu

Oliwki Królewskie ręcznie nadziewane bardzo ostrą papryczką Piri Piri

Oliwki Królewskie ręcznie nadziewane papryczką piri piri to wyjątkowa propozycja od **KochamOliwki.pl** – połączenie delikatnego smaku oliwek z wyjątkową ostrością papryczek piri piri. Te dwie, tak różne, ale idealnie komponujące się ze sobą smaki, tworzą produkt, który z pewnością podbije serca wszystkich miłośników wyrazistych smaków.

Dlaczego warto wybrać Oliwki z ostrą papryczką Piri Piri?

Podstawą tego produktu są oliwki Gordal, znane również jako oliwki królewskie – największe i najbardziej mięsiste zielone oliwki na świecie. Te oliwki, uprawiane w słonecznej Andaluzji, zachwycają jędrnością i soczystością, co czyni je idealnym wyborem do nadziewania. W procesie produkcji oliwki są ręcznie drążone, a następnie wypełniane intensywnie ostrą papryczką piri piri, która nadaje im wyjątkowego charakteru. Kontrast między delikatnością oliwek a pikantnością papryczek piri piri sprawia, że są to oliwki dedykowane osobom lubiącym potrawy o zdecydowanym smaku.

Idealne do podania jako:

Oliwki Królewskie nadziewane papryczką piri piri to nie tylko wyrazista przekąska, ale także doskonały dodatek do dań. Dzięki swojej ostrości stanowią świetny wybór dla osób, które szukają niecodziennych połączeń smakowych. Połączenie hiszpańskiej tradycji z orientalnym smakiem papryczki piri piri sprawia, że te oliwki idealnie pasują do dań inspirowanych kuchniami Afryki, Azji oraz Hiszpanii. Świetnie sprawdzą się jako tapas, czyli samodzielna przekąska, która podbije serca gości, ale również jako dodatek do sałatek, makaronów czy mięs.

Czym wyróżniają się Oliwki z papryczką Piri Piri?

Każda oliwka w naszym produkcie jest starannie wyselekcjonowana, a następnie ręcznie nadziewana ostrą papryczką piri piri. Aby zrównoważyć intensywność smaku, oliwki są umieszczane w delikatnej zalewie, która neutralizuje ich ostrość, a zarazem pozwala na podkreślenie ich naturalnego smaku. Całość stanowi wyjątkową kompozycję smakową, która nie tylko smakuje, ale także prezentuje się efektownie.

Idealne dla klientów indywidualnych i biznesowych:

Oliwki Królewskie ręcznie nadziewane papryczką piri piri to doskonała propozycja zarówno dla klientów indywidualnych, jak i biznesowych. Oferujemy je w różnych pojemnościach, również w większych opakowaniach dedykowanych restauracjom, barom i firmom cateringowym. Dzięki temu każdy może cieszyć się wyjątkowym smakiem tych oliwek, niezależnie od okazji.

NASZE PRODUKTY SĄ:

✔ Bez oprysków chemicznych
✔ Bez stymulatorów wzrostu
✔ Bez modyfikacji genetycznej

Jak przechowywać oliwki w zalewie?

- Przechowywać w lodówce, w zalewie.
- Najlepiej spożyć w ciągu **3 tygodni od dostawy**.

Specyfikacja produktu:

- **Gatunek**: Gordal (Królewskie)

Produkt zgodny z dietami:
✔ Wegetariańska
✔ Wegańska
✔ Muzułmańska
✔ Żydowska
✔ Celiakia
✔ Nie zawiera glutenu

Wartości odżywcze w 100 g:

- **Wartość energetyczna**: 741 kJ / 179 kcal
- **Tłuszcze**: 15,9 g (w tym nasycone: 3,0 g)
- **Węglowodany**: 3,1 g (w tym cukry: 0,2 g)
- **Białko**: 1,4 g
- **Sól**: 3,0 g

SKŁAD: Zielone oliwki Gordal bez pestki, sól, woda, papryczka Piri Piri, kwasek cytrynowy, konserwant, antyoksydant (witamina C), może zawierać kawałki pestek.