



Citrónová kůra



Citrónová kůra se vyrábí z vyzrálých citrónů, která se suší a drtí. Na rozdíl od dostupných citrónů na trhu se získává výhradně zpracováním kůry z plodů pěstovaných bez chemického ošetření. Má charakteristické osvěžující aroma a citrusovou chuť. Používá se zejména do sladkých pokrmů, ovocných moučníků, dortů a nákypů. Výborná je také na ryby, do pomazánek, omáček a marinád na maso.

Složení: citrónová kůra sušená mletá, antioxidant: siřičitany.