Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 09:50

Link do produktu: https://www.wegetarianin.pl/rydze-marynowane-300-g-p-3144.html



Rydze marynowane 300 g

Cena	**28,83 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Rydz to jeden z najpopularniejszych grzybów występujących w Polsce. W naszej rodzimej kuchni funkcjonuje już od setek lat, a co ciekawe, jest również przysmakiem w Katalonii. Dla nas rydz marynowany ma smak wesołego spotkania towarzyskiego, podczas którego stół wręcz ugina się od smakołyków i specjalności polskiej kuchni.

Rydze marynowane polskim przysmakiem

Rydz, inaczej mleczaj rydz, najczęściej występuje w sąsiedztwie lasów świerkowych oraz sosen. Nieprzypadkowo funkcjonuje powiedzenie “być zdrów jak rydz”. Grzyby te występują tylko w zdrowych lasach, w których nie ma zanieczyszczeń.
Same **rydze marynowane** dzięki temu zachowują wiele właściwości prozdrowotnych. W ich składzie znajdują się witaminy (szczególnie prowitamina A) oraz minerały - fosfor, potas czy magnez. Co poza tym wyróżnia rydze? Fantastyczne, pomarańczowe lub czerwone kapelusze, których wielkość dochodzi do 10 cm. To jedne z piękniejszych jadalnych grzybów, które można spotkać w polskich lasach. A co najważniejsze - świetnie smakują w każdym wydaniu!

Gdzie można wykorzystać **marynowane rydze**? Podobnie jak inne produkty w marynacie octowej, tak i rydze doskonale sprawdzają się w ramach przystawki, zarówno w codziennych chwilach, jak i na wyjątkowe okazje i spotkania towarzyskie. To jednak nie wszystko. Rydze świetnie pasują do typowych dań - kasz, pierogów czy sosów, dlatego zawsze warto mieć pod ręką słoiczek z grzybami. Ich wyjątkowe walory sprawiają, że każda potrawa od razu zyskuje na smaku i aromacie.

Dlaczego marynujemy rydze w occie?

Marynowanie pozwala zachować świeżość rydzów przez długi czas. Dzięki temu stają się przysmakiem dostępnym przez cały rok, a nie tylko w porze jesieni, gdy są zbierane. Poza tym marynowanie rydzów w occie jest tradycyjną i bezpieczną metodą na ich przechowywanie. Pozwala uniknąć nadmiernej obróbki grzybów czy stosowania środków chemicznych. Warto przy tym pamiętać, iż rydzów się nie suszy, natomiast dzięki nieskomplikowanym marynowaniu zachowują swój wyjątkowy smak, z powodu którego już od lat goszczą na naszych stołach.