
Dane aktualne na dzień: 02-03-2026 06:35

Link do produktu: <https://frutafresca.pl/awokado-bez-pestki-koktajlowe-p-70.html>



Awokado bez pestki (koktajlowe) prosto z drzewa 1KG

Cena

44,00 zł

Kraj pochodzenia



Opis produktu

Awokado bez pestki (koktajlowe) to prawdziwa perełka wśród świeżych owoców premium. Wygląda jak klasyczne awokado, ale w poręczniejszej wersji i z ogromną zaletą: **nie ma pestki**, więc praktycznie cały owoc jest do wykorzystania.

W środku znajduje się **delikatny, maślany miąższ**, który świetnie sprawdza się zarówno w kuchni wytrawnej, jak i jako szybka przekąska. To idealny wybór dla osób, które lubią awokado, ale chcą mniejszej porcji „na raz” albo produktu maksymalnie wygodnego.

Awokado bezpestkowe dostępne w FrutaFresca pochodzi z wyselekcjonowanych upraw w Hiszpanii, z gospodarstw, w których dużą wagę przykładają się do jakości owocu i sposobu prowadzenia sadu. Rośliny są nawożone głównie **organicznie**, z wykorzystaniem naturalnych nawozów, alg morskich oraz humusu, co bezpośrednio przekłada się na smak i strukturę miąższu.

Sezon od **listopada do maja** to najlepszy okres dla europejskiego awokado Hass. Właśnie wtedy owoce osiągają pełnię smaku, mają **gęsty, kremowy miąższ** i wyraźnie intensywny aromat. To awokado, które po dojrzewaniu jest naturalnie maślane, sycące i bardzo wyraziste w smaku.

Dlaczego to awokado wyróżnia się na tle rynkowym

Oraz dlaczego u nas można kupić najlepsze awokado?

Awokado:

- pochodzi z małych, kontrolowanych, dobrze prowadzonych upraw
- jest nawożone w sposób naturalny i organiczny
- zbierane jest w odpowiednim momencie dojrzałości
- charakteryzuje się intensywnym smakiem i kremową konsystencją
- krótki łańcuch dostaw : producent -> FrutaFresca

To produkt wybierany przez klientów, którzy **znają różnicę między przeciętnym awokado a naprawdę dobrym owocem**. Nie bez powodu jest to jeden z najczęściej polecanych i najchętniej wracających produktów w ofercie FrutaFresca.

Zastosowanie w kuchni

Awokado bezpestkowe doskonale sprawdza się na surowo, do guacamole, past, sałatek, tostów oraz kuchni codziennej. Po osiągnięciu dojrzałości jest łatwe w obróbce i bardzo uniwersalne.

Informacja dodatkowa

Awokado nie posiada certyfikatu bio, jednak sposób prowadzenia upraw i naturalne nawożenie sprawiają, że jest to produkt **wyraźnie wyższej jakości niż standard rynkowy**, szczególnie w porównaniu z owocami pochodzącymi z masowego importu poza sezonem.

Mimo wszystko jest badane pozbiorniczo i mimo braku certyfikatu uprawy ekologicznej jest czyste od chemicznych substancji z czego jesteśmy bardzo dumni.

Czym nasze awokado różni się od awokado przemysłowego i importowanego zza oceanu

Znaczna część awokado dostępnego na rynku pochodzi z **masowej produkcji i dalekiego importu**, głównie spoza Europy. Owoce te są zbierane bardzo wcześnie, często niedojrzałe, a następnie **transportowane przez wiele tygodni** i dojrzewane w sposób przemysłowy już po drodze lub na miejscu.

Awokado dostępne w FrutaFresca pochodzi z **Hiszpanii**, z upraw prowadzonych z naciskiem na jakość, a nie maksymalizację

wolumenu. Krótsza droga transportu, właściwy moment zbioru oraz naturalne nawożenie sprawiają, że owoce:

- mają **pełniejszy, intensywniejszy smak**
- charakteryzują się **gęstym, kremowym miąższem**
- dojrzewają w sposób naturalny, a nie wymuszony

To właśnie dlatego różnica jest wyczuwalna nie tylko w konsystencji, ale przede wszystkim w smaku.

Pochodzenie

Pochodzenie Awokado Hass: **Hiszpania, Region Walencja.**

Pomimo że roślina pochodzi z Ameryki Środkowej bardzo dobrze zaklimatyzowała się w basenie Morza Śródziemnego, w naszym przypadku w Hiszpanii. Ciekawostką jest że sami Hiszpanie podbijając Amerykę właśnie stamtąd jako pierwsi przywieźli tę roślinę do Europy. Z kolei FrutaFresca jako jedna z nielicznych firm sprowadza ten właśnie owoc do Polski bezpośrednio od małego producenta. Świeże, nie przechłodzone, nie przejrzałe. Zwyczajnie prosto z drzewa.





Przechowywanie

W zależności od pory roku oraz momentu zbioru awokado może być twarde, niedojrzałe, zielone lub delikatnie miękkie, dojrzałe, ciemne.

Przechowywanie ciemnego owocu: w chłodnym miejscu (aby spowolnić dojrzewanie)

Przechowywanie zielonego owocu: w ciepłym miejscu (aby przyspieszyć dojrzewanie)

Zapraszamy na nasz blog, w którym szerzej opisujemy temat dojrzałości awokado hass.

-----> [Link do Bloga FrutaFresca - dojrzewanie awokado](#) [Link do Bloga FrutaFresca dotyczący właściwości oraz wartości odżywczych.](#)