
Dane aktualne na dzień: 17-04-2026 02:32

Link do produktu: <https://frutafresca.pl/mango-p-35.html>



Mango

Cena **33,00 zł**

Czas wysyłki **24 godziny**

Kraj pochodzenia



Opis produktu

Mango lotnicze z Peru - świeże mango najwyższej jakości.

Poza sezonem europejskim oferujemy mango lotnicze z Peru - transportowane samolotem, aby zachować maksymalną świeżość, aromat i naturalną słodycz. To najlepsza opcja dla osób, które chcą jeść świeże mango zimą i wiosną, bez kompromisów jakościowych.

Mango lotnicze dojrzewa naturalnie i trafia do sprzedaży w optymalnym stadium - jest soczyste, miękkie, intensywnie aromatyczne i zdecydowanie lepsze niż owoce transportowane drogą morską.

Jeśli zastanawiasz się, gdzie kupić świeże mango zimą lub wiosną - we FrutaFresca stawiamy na wersję premium, sprowadzaną drogą lotniczą prosto z Peru.

- Smak: Bardzo słodki, delikatny, soczysty wybarwiony (intensywnie żółty) miąższ mango zachwyca. Słodki, miodowy a zarazem delikatnie odświeżający aromat z nutką tropikalnych kwiatów.
- Sezon (Europa) : od sierpnia do listopada , choć szczyt przypada na **wrzesień oraz październik**
- Sezon (Ameryka Południowa/Azja) : cały rok.

Oczywiście jest też korzystny dla zdrowia. Jak wszystkie owoce posiada w sobie szereg witamin minerałów oraz innych prozdrowotnych właściwości jak ułatwienie trawienia, odmładzanie skóry, kontrolowanie cukru we krwi, system sercowo-naczyniowy, wzmacnianie odporności. **Mango w krajach, z których pochodzi uznany jest nie jako egzotyczny owoc lecz jako lekarstwo.** Można wykorzystywać nie tylko jego miąższ ale również i skórkę, pestki. Witamina C zawarta w mango to istna bomba dla organizmu. Również kwas foliowy. Enzymy takie jak : amylazy. Wspomaga trawienie. Aminokwasy : beta-karoten, wercetyna ; duża ilość błonnika przy jednocześnie niskiej kaloryczności.

Gdzie rośnie Mango? Pochodzenie

Świeży owoc mango kojarzony raczej z tropikalnym klimatem.

W Europie również rośnie owoc mango, choć na wiele mniejszą skalę.

Pochodzenie: **Europa, Hiszpania, Region Walencja.**





Przechowywanie - Jak przechowywać mango?

Jak przechowywać mango?

- Przechowuj w temperaturze około 12 °C — **niedojrzałe mango zostaw w cieple**, dojrzałe – trzymaj chłodniej.
- Po otrzymaniu – jeśli nie jest dojrzałe, zostaw na blacie kuchenny, potem do lodówki, gdy osiągnie upragnioną miękkość.
- Lodówka zatrzymuje czas, Ale... Uważaj na przechłodzenie, przechłodzone mango traci swoje pierwotne walory. To właśnie takie owoce najczęściej trafiają na rynek - przechłodzone długimi tygodniami zanim trafią na nasz stół. **W FrutaFresca można kupić świeże dojrzałe mango online!**

Co oznaczają czarne kropki na mango?

-
- To **naturalne piegi** – ślady ekspozycji na słońce podczas dojrzewania.
 - Wskazują na **wyższy poziom słodczy i dojrzałości** owocu (często Brix jest wtedy wyższy).
 - Absolutnie **nie oznaczają zepsucia** ani gorszej jakości.
 - Miąższ wewnątrz pozostaje złocisty, soczysty i idealny do jedzenia.

Mango - właściwości zdrowotne oraz wartość odżywcze

- Wzmacnia odporność (witamina C + przeciwutleniacze)
- Wspomaga trawienie (enzymy, błonnik)
- Dobry dla skóry i wzroku (β -karoten / witamina A)
- Pomaga w równoważeniu poziomu cukru we krwi i lipidów (badania sugerują, że mango i mangiferin mogą wpływać korzystnie na profil lipidowy i glikemię) [ResearchGate+1](#)
- Działanie przeciwzapalne i wspieranie procesu regeneracji

[Więcej na:](#)

[Link do bloga FrutaFresca - właściwości oraz wartości odżywcze Mango!](#)