

---

Dane aktualne na dzień: 23-04-2026 10:18

Link do produktu: <https://frutafresca.pl/marakuja-bio-hispania-p-84.html>



## Marakuja 500g

Cena

**50,00 zł**

Certyfikat ECO



Kraj pochodzenia



**NIEWOSKOWANE**

Kons

**BRAK CHEMICZNYCH  
KONSERWANTÓW**

## Opis produktu

### Marakuja BIO - hiszpański owoc pasji prosto od nas

Odkryj **najświeższą i najbardziej aromatyczną marakuję BIO**, którą mamy specjalnie dla Ciebie — **hiszpański towar z pierwszej ręki**, nie jakiś „samolotowy” owoc przywieziony z drugiego końca świata. Nasza **marakuja ekologiczna** trafia do sprzedaży od sprawdzonych producentów z Hiszpanii, gdzie dojrzewa w pełnym słońcu i ciepłym klimacie, który daje jej **intensywny aromat i wyjątkowy smak**.

Marakuja, znana też jako owoc pasji (Passiflora), to egzotyczny owoc o **bogatym, tropikalnym aromacie i słodko-kwaśnym, orzeźwiającym smaku**, który podbija podniebienia na całym świecie. Jej wnętrze to żółty, soczysty miąższ pełen aromatycznych nasion — idealny do spożycia prosto ze skórki, a także jako dodatek do sałatek, smoothie, deserów czy koktajli.

#### Dlaczego nasza marakuja BIO jest wyjątkowa?

- **Produkt ekologiczny (BIO)** — uprawiany bez sztucznych nawozów i pestycydów, zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego.
- **Hiszpańskie pochodzenie** — owoc, który dojrzewa lokalnie w idealnych warunkach klimatycznych, co przekłada się na **pełniejszy aromat i intensywniejszy smak** niż typowe marakuję międzykontynentalne.
- **Świeżość i jakość** — nasza marakuja trafia do Ciebie szybciej i w lepszej formie, z minimalną stratą smaku i aromatu.
- **Wszechstronne zastosowanie** — świetna sama w sobie, jako naturalna przekąska, oraz jako dodatek do soków, deserów, lodów, sałatek owocowych czy orzeźwiających napojów.

Owoce marakui są również źródłem **cenionych wartości odżywczych** — naturalnej witaminy C, błonnika i bioaktywów, które wspierają odporność organizmu i dodają energii.

To **najświeższa, najaromatyczniejsza marakuja BIO** w Twojej ofercie — idealna dla klientów, którzy szukają **prawdziwych, jakościowych owoców prosto od producenta**, a nie dalekosiężnych importów. Jeśli zależy Ci na **intensywnym tropikalnym aromacie i naturalnej słodkości**, ten owoc spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających smakoszy.

## Pochodzenie

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



## Przechowywanie

Najlepiej w lodówce, około 6 stopni - tak jak inne cytrusy.

## Przechowywanie

---

Więszą ilość na długie leżakowanie w chłodnym miejscu, najlepiej w lodówce.  
Cytryna jest całkiem wytrzymała, jeśli jest świeża na krótki termin można ją zostawić w kuchni jako ozdobę.