
Dane aktualne na dzień: 02-04-2026 08:47

Link do produktu: <https://frutafresca.pl/melon-piel-de-sapo-1szt-p-63.html>



Melon Piel De Sapo 1szt

Cena

50,00 zł

Kraj pochodzenia



Opis produktu

Melon Piel de Sapo najlepszy i najśodszy melon na świecie.

Melon **Piel de Sapo** to jedna z najbardziej cenionych odmian melonów na świecie – uznawany za **najlepszy i najśodszy melon** dostępny na rynku. Jego nazwa pochodzi z języka hiszpańskiego i oznacza „skórę ropuchy”, co nawiązuje do charakterystycznej, zielonej, nakrapianej skórki. W środku kryje się jednak prawdziwy skarb – jasny, soczysty miąższ o wyjątkowo słodkim, intensywnym smaku i delikatnym aromacie.

Owoce wielkości od 2,5kg do 3,5kg

Cena za 1szt. Po rozkrojeniu w lodówce można trzymać około 2 dni.

Dlaczego warto wybrać melon Piel de Sapo?

- wyjątkowo słodki i aromatyczny smak
- soczysty, chrupiący miąższ
- naturalne źródło witamin i nawodnienia
- idealny na upalne dni, jako deser

Pochodzenie i sezonowość

W sezonie melon Piel de Sapo dostępny w naszym sklepie pochodzi głównie z Hiszpanii, gdzie dojrzewa w idealnych warunkach słonecznego klimatu, osiągając swoją najwyższą jakość i smak. Poza sezonem oferujemy melony importowane z Brazylii lub Senegalu, dzięki czemu możesz cieszyć się jego wyjątkowym smakiem przez cały rok.

Smak i jakość

Piel de Sapo wyróżnia się wysoką zawartością naturalnych cukrów, co sprawia, że jest uznawany za jeden z najśodszych melonów. Dzięki starannej selekcji oferujemy wyłącznie owoce o optymalnej dojrzałości – gotowe do spożycia lub dojrzewające w domu.

Gdzie kupić melon Piel de Sapo?

Najlepszy melon Piel de Sapo kupisz w sklepie FrutaFresca.pl – bezpośrednio od sprawdzonych dostawców, z gwarancją świeżości i jakości. Stawiamy na krótkie łańcuchy dostaw i staranną selekcję owoców, dzięki czemu otrzymujesz produkt premium.

Pochodzenie

Pochodzenie Melon Piel de Sapo: **Senegal..**

Choć melony znane są od tysięcy lat na Bliskim Wschodzie, to właśnie Hiszpania stała się europejskim centrum uprawy odmiany *Piel de Sapo*. Charakterystyczna zielona skórka kryje jasny, soczysty i wyjątkowo słodki miąższ, ceniony przez lokalnych smakoszy.

Roślina ta **rośnie nisko przy ziemi, na rozłożystych płozących się pędach**, podobnie jak dynia czy arbuz. Charakterystyczne zielone owoce dojrzewają w słońcu, leżąc na glebie, aż osiągną idealną dojrzałość. Gruba skórka chroni ich



słodki, soczysty miąż

Przechowywanie

"Melon idealny"

Melon zwykle zbierany jest, gdy jest **dojrzały, ale wciąż twardy**. Po zbiorze może dojrzewać jeszcze przez kilka dni lub więcej — jego skórka zmienia kolor ze stonowanej zieleni na zielono-oliwkowy z jaśniejszymi niuansami żółci. Miększe staje się zakończenie (przeciwny koniec niż łodyga) — tam możesz wyczuć lekki nacisk.

- **Temperatura przechowywania całego melona:** najlepiej trzymać go w temperaturze ok. **10-15 °C** w suchym, przewiewnym i zacienionym miejscu. Dzięki temu dojrzewanie jest zdrowo-rozłożone w czasie, smak i słodycz lepiej się rozwijają, a melon nie gnije.
- Jeśli melon **jest w szczytowej dojrzałości** i planujesz go spożyć w ciągu 1-2 dni, można go włożyć do lodówki — chłód spowalnia proces dojrzewania, ale także zachowuje świeżość miąższu i teksturę. "Zamknij jego dojrzewanie"
- Melon przecięty (pokrojony) **koniecznie przechowywać w lodówce**, przykryty folią spożywczą lub w szczelnym pojemniku, by zminimalizować kontakt z powietrzem. Spożyć w ciągu 3 dni, żeby dobrze zachował smak i soczystość.
- **Jak przyspieszyć dojrzewanie:** jeśli melon jest jeszcze twardy, pozostaw go na blacie w temperaturze pokojowej (ok. 20-24 °C). Można go umieścić w pobliżu owoców wydzielających etylen, np. jabłek czy bananów — to przyspieszy dojrzewanie.
- Ważne: unikaj dużych różnic temperatur oraz narażenia na bezpośrednie światło słoneczne — zbyt gwałtowne zmiany mogą pogorszyć smak i prowadzić do pleśni lub rozkładu skórki.

Melon wartości odżywcze

Właściwości Melona Piel de Sapo

Melon *Piel de Sapo* to źródło **witaminy C, potasu i błonnika**, wspiera odporność, nawadnia organizm i doskonale orzeźwia w upalne dni. Ma niską kaloryczność, a jednocześnie dużą zawartość naturalnych cukrów, dzięki czemu jest zdrową i słodką przekąską.

[Więcej o właściwościach i wartościach odżywczych przeczytasz w naszym artykule na blogu](#)