
Dane aktualne na dzień: 04-03-2026 10:04

Link do produktu: <https://frutafresca.pl/melon-piel-de-sapo-p-54.html>



Melon Piel De Sapo

Cena **70,00 zł**

Kraj pochodzenia



Opis produktu

Najlepszy i najśodszy hiszpański Melon Piel de Sapo!

Owoce mają owalny kształt, osiągają wagę ok. 2 kg — idealne, by podzielić się latem z bliskimi, rozkroić go przy rodzinnym stole.

Po otwarciu zachowuje świeżość 1-2 dni (przy użyciu folii spożywczej).

Nasze melony pochodzą prosto od producenta w Walencji i trafiają do sklepu już po paru dniach od zbioru — w szczytowej dojrzałości, byś poczuł ich pełnię smaku i aromatu. To najlepszy Piel de Sapo w Polsce — świeży, naturalny, po prostu prawdziwy melon.

Odmiana wyróżnia się

- Gruba, oliwkowozielona, partiuowo plamkowana skórka; miąższ jasnozielony i **słodki jak plaster miodu**, bardzo soczysty.
- Zbierany w idealnym momencie – nie za dojrzały, nie za twardy – żeby smak był intensywny i aromatyczny.
- Prosto od producenta: świeżość, jakość i smak bez kompromisów – to naprawdę najlepszy Piel de Sapo dostępny w Polsce.

Dlaczego FrutaFresca?

Bo u nas nie musisz się zastanawiać gdzie kupić w Polsce Melona Piel de Sapo.

Zamów online, a świeżość dostarczymy Ci błyskawicznie.

Spróbuj – a poczujesz się jak latem w Hiszpanii

Pochodzenie

Pochodzenie Melon Piel de Sapo: **Hiszpania, Region Walencja..**

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 płożących 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](#)