
Dane aktualne na dzień: 29-04-2026 21:38

Link do produktu: <https://frutafresca.pl/nispero-niesplik-japonski-p-100.html>



Nispero (nieśplik japoński) 500g - ekologiczny Hiszpania

Cena

25,00 zł

NIEWOSKOWANE

Kraj pochodzenia



Kons

**BRAK CHEMICZNYCH
KONSERWANTÓW**

Opis produktu

Níspero (nieśplik japoński) - pierwszy smak wiosny z Hiszpanii

Níspero to jeden z najbardziej niedocenianych owoców Europy - a jednocześnie jeden z pierwszych, które pojawiają się na drzewach w ciepłych regionach Hiszpanii. Uprawiany głównie w rejonie **południa Hiszpanii, od Malagii aż po Walencje**, gdzie dzięki łagodnemu klimatowi i bliskości Morza Śródziemnego owoce dojrzewają naturalnie, bez przyspieszania.

Choć nazwa może brzmieć egzotycznie, historia tego owocu sięga tysięcy lat - pochodzi z Azji (Chiny/Japonia), ale w Hiszpanii zadomowił się na dobre i dziś jest jednym z najbardziej charakterystycznych owoców wczesnego sezonu.

Jak smakuje níspero?

To coś pomiędzy:

- morelą
- mango
- i lekką cytrusową świeżością

Miąsz jest **bardzo soczysty, miękki i aromatyczny**, a smak balansuje między słodyczą a delikatną kwasowością.

Uprawa i pochodzenie

Nasze níspero pochodzi bezpośrednio od **hiszpańskich rolników**, gdzie owoce:

- dojrzewają na drzewie (nie w magazynie)
- zbierane są ręcznie
- trafiają do sprzedaży w krótkim czasie od zbioru

To nie jest owoc przemysłowy - jego delikatność sprawia, że rzadko trafia do dużych sieci handlowych.

Sezon

kwiecień - czerwiec

To jeden z pierwszych świeżych owoców sezonu - zanim pojawią się morele czy brzoskwinie.

Charakterystyka (ważne przed zakupem)

Níspero to owoc naturalny i delikatny:

- może mieć **plamki i przebarwienia na skórce**
- jest **miękki i łatwo się obija**
- w środku znajdują się **duże pestki**

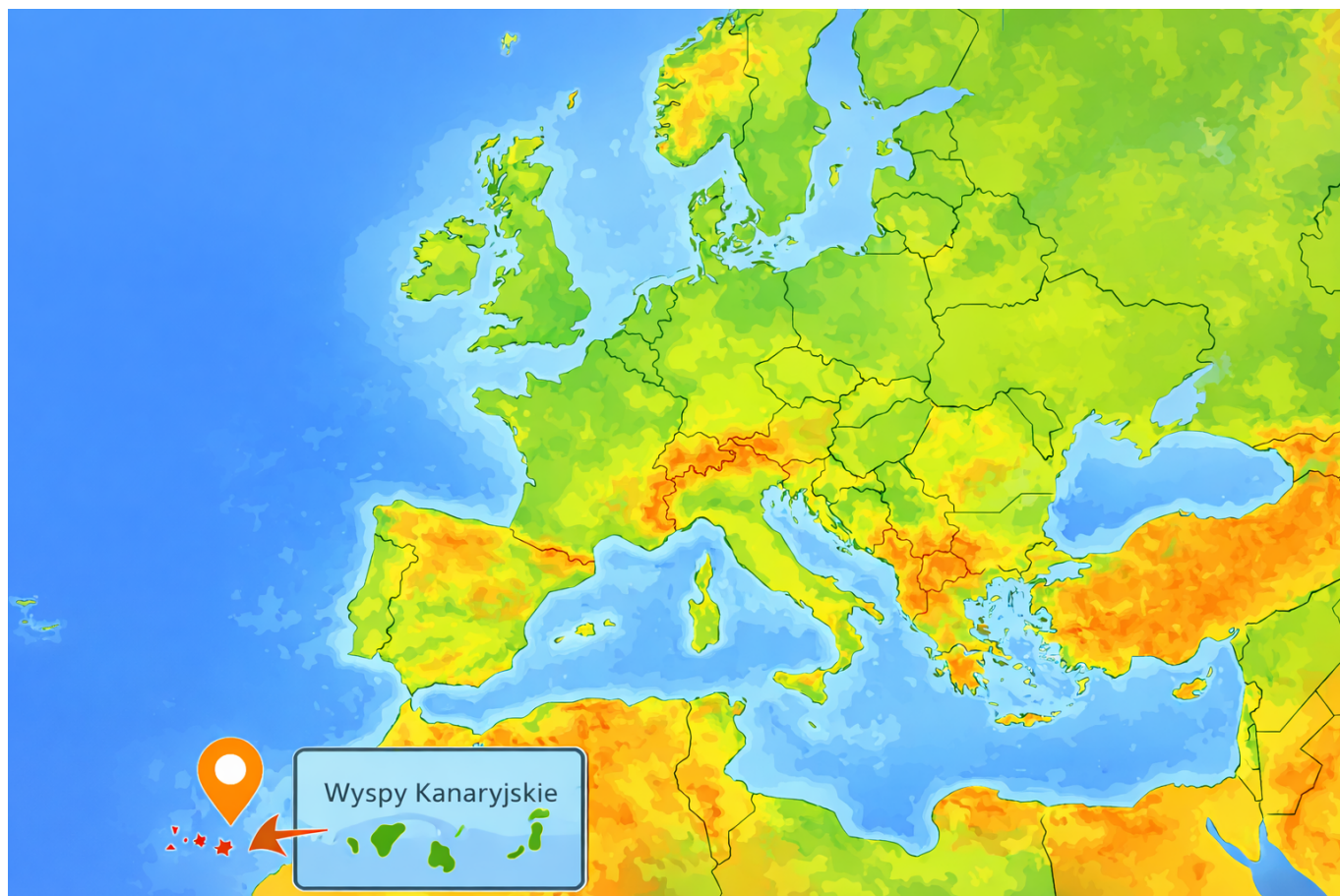
To normalne i świadczy o jego świeżości oraz braku przemysłowej obróbki.

Przechowywanie

- przechowywać w lodówce (4-8°C)
- spożyć w ciągu 3-5 dni
- przed jedzeniem wyjąć na 15-30 minut

-
-
- Níspero to jeden z nielicznych owoców, który **kwitnie zimą, a dojrzewa wiosną**
 - W Hiszpanii traktowany jest jako symbol początku sezonu owocowego

Pochodzenie



Film z uprawy

Przechowywanie

od 4 do 8 stopni