Dane aktualne na dzień: 08-11-2026 18:01

Link do produktu: https://lawendy.pl/roza-platki-rozy-jadalne-10-kg-suszone-kraj-pochodzenia-indie-p-767.html



Róża płatki róży jadalne 10 kg suszone kraj pochodzenia Indie

Cena brutto	**750,00 zł**
Cena netto	**714,29 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**SZH628**
Kod producenta	**SZH628**
Producent	**SYNCHRO**

Opis produktu

SZH628
SUSZONE PŁATKI RÓŻY 10 kg
kraj pochodzenia: Indie
opakowanie: Worki polietylenowe

Płatki róży nadają potrawą piękny aromat, mają wszechstronne zastosowanie w kuchni, nalewki, konfitura, syropy, cukier różany, dodatki do herbat, sałatek kwiatowo-warzywnych, do deserów, ciasta, dekoracja tortów i wiele innych.

Używa się ich do sporządzania napojów, konfitur, miodów, octów różanych, toników kosmetycznych, stanowią również surowiec winiarski itp

Z płatów możemy przyrządzać różany napar. Dajemy około łyżki suszu zalewamy szklanką wrzątku i parzymy pod przykryciem przez ok.10 minut. Napar różany posiada łagodny zapach i nieco kwaskowy smak.

Jest to również doskonały dodatek do samodzielnego aromatyzowania każdej herbaty. Płatki róży dają piękny wygląd, cudowny różany smaki i aromat.

Przechowywać w miejscu suchym w zamkniętych opakowaniach w temperaturze nie wyższej niż do 25°C, chronić od światła, wilgoci i wpływu obcych zapachów.

(WYSTĘPUJĄ W RÓŻNYCH WERSJACH JASNEJ ORAZ CIEMNEJ)

Przepis na ciasteczka z suszonymi płatkami róży.

20g suszonych płatków róży

40g cukru pudru

10g cukru z kwiatu kokosa

80g masła

140g mąki tortowej

1/4 łyżeczki sody oczyszczonej

15g suszonej żurawiny

15g suszonych wiśni

1 łyżka wody

sól szczypta

Utrzeć masło z cukrem. Płatki zalać wodą i odstawić na 10 minut. Do masła dodać mąkę, sodę i sól. Żurawinę i wiśnie pokroić na drobne kawałki. Następnie dodać płatki róży i żurawinę. Wyrobić ciasto, schłodzić w lodówce przez około 3 godziny. Następnie wyjąc ciasto z lodówki i pociąć na niewielkie kawałków i uformować kształt ciastek, np serca.

Piec w temperaturze 160oC, przez 15-20 minut, następnie obniżyć temperaturę do 150oC. Piec jeszcze 10 minut. Po wyjęciu można posypać cukrem z kwiatu kokosa.