



## Lawenda spożywcza 10 kg Lavandula angustifolia suszone kwiaty lawendy kl.I spożywcza Francuska

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Cena brutto      | <b>960,00 zł</b> |
| Cena netto       | <b>914,29 zł</b> |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>  |
| Czas wysyłki     | <b>48 godzin</b> |
| Numer katalogowy | <b>SPO517</b>    |
| Kod producenta   | <b>SPO517</b>    |
| Producent        | <b>SYNCHRO</b>   |

### Opis produktu

**LAWENDA SPOŻYWCZA 10 kg HURTOWO**  
**KRAJ POCHODZENIA: FRANCJA**  
**Lavandula angustifolia**  
**suszone kwiaty lawendy kl.I spożywcza**  
**Z CZYSTYCH UPRAW - KWIATY LAWENDY SUSZONE**

**KWIATY SĄ SELEKCYJONOWANE I OCZYSZCZONE**

**PRODUKT ZAPAKOWANY W OZDOBNA TOREBKĘ Z OPISEM PRODUKTU I DATĄ PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA**

SPO517 LAWENDA KWIAT SUSZONY PREMIUM

**KWIATY SĄ SELEKCYJONOWANE I OCZYSZCZONE**

**Importujemy z Francji ten rodzaj lawendy**  
wszystkie certyfikaty wysyłamy razem z lawendą

Lawenda spożywcza jest używana w prowansalskiej kuchni, choćby jako jeden ze składników ziół prowansalskich, czy dodatek do wypieków, lodów i sorbetów. Lawendowy słodki posmak i silnie kwiatowy aromat doskonale pasuje szczególnie do truskawek, gruszek, pomarańczy, miodu i czekolady. Nasza lawenda hodowana jest bez pestycydów i sztucznych nawozów.

**Prosty przepis na: syrop lawendowy**

2 duże łyżki suszonej lawendy

2 szklanki gorącej wody

---

1 szklanka cukru

pół laski wanilii

1 łyżeczka soku z cytryny

Lawendę i wanilię zalać gorącą wodą i odstawić do wystudzenia, po czym odcedzić. Dodać cukier, ewentualnie lekko podgrzać, żeby się rozpuścił. koniecznie dodać sok z cytryny, nada piękny kolor. przechowywać w lodówce.