

레드향

껍질에 붉은 빛이 돌아 레드향이라 불린다.

레드향은 한라봉과 귤을 교배한 것으로
일반 귤보다 2~3 배 크고, 과육이 붉고 통통하다.

비타민 C와 비타민 P가 풍부해
혈액순환, 감기예방 등에 좋은 것으로 알려져 있다.

레드향 샐러드 레시피

재료 : 레드향 1 개, 아보카도 1 개, 토마토 1 개, 샐러드 채소 30g

드레싱 : 올리브유 1 큰술, 레몬즙 2 큰술, 꿀 1 큰술, 소금 약간

1. 샐러드 채소를 씻고 물기를 제거한 후 준비합니다.
2. 레드향과 아보카도, 토마토를 먹기 좋은 크기를 썰어둡니다.
3. 드레싱 재료를 믹서에 갈아줍니다.
4. 볼에 샐러드 채소와 썰어 둔 레드향, 아보카도, 토마토를 넣고 드레싱을 뿌리면 끝!



상품 구성

선물용과 가정용 상품 구성

용도	중량	갯수	가격
선물용	3kg	11~16 과	35,000 원
	5kg	18~26 과	52,000 원

선물용과 가정용 상품 구성

용도	중량	갯수	가격
가정용	3kg	11~16 과	30,000 원
	5kg	18~26 과	47,000 원