

Pieprz Biały Mielony



Cena	3,29 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Pieprz jest od wieków niekwestionowanym królem egzotycznych przypraw. Jego ojczyzną jest Azja - "kraina, gdzie pieprz rośnie" jak ją dawniej określano. Istnieje kilka "gatunków" pieprzu: czarny, biały i zielony. Wszystkie trzy to owoce jednej i tej samej rośliny, ale zbierane w różnych fazach dojrzałości i poddawane nieco innej obróbce. Ziarna pieprzu białego to dojrzałe owoce pieprzu, które po zebraniu usypuje się w stosy, nakrywa kocami i pozostawia na kilka dni. W wyniku zachodzącej fermentacji, zewnętrzne, mięsiste warstwy owocni mięknią i dają się łatwo usunąć. Otrzymane w ten sposób szare pestki myje się, odsącza na sitach i suszy na słońcu, aż staną się żółtawobiałe. Wszystkie pieprze różnią się również nieco smakiem i zapachem. Biały pieprz ma smak mniej palący i bardziej subtelny niż czarny.

Idealny do:

- Białych mięs, drobiu, ryb, jajek, pasztetów i serów a także do sałatek, zup, białych sosów, gulaszów z podrobów oraz dań z warzyw (fasolka szparagowa).

Ważne:

- Ciężki i charakterystyczny zapach pieprzu jest cechą naturalną i dzięki temu nadaje niepowtarzalny aromat, szczególnie mdłym i łagodnym potrawom.

Składniki:

- Pieprz biały mielony 100%.

Kraj pochodzenia:

- Wietnam.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wybierz wielkość opakowania:: 30g