

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/pieprz-czarny-ziarno-p-638.html>



Pieprz Czarny Ziarno

Cena

5,04 zł

Opis produktu

Pieprze jest od wieków niekwestionowanym królem egzotycznych przypraw. Jego ojczyzną jest Azja - "kraj, 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 czarnego to niedojrzałe owoce, które suszy się rozłożone na słońcu. Pod wpływem promieni słonecznych stają się czarne, twarde i bardziej pomarszczone niż inne postacie pieprzu. Wszystkie pieprze różnią się również nieco smakiem i zapachem. Czarny pieprz ma korzenny, "leśny" zapach i ostry smak.

Idealny do:

- Do ciemnych mięs (steaki, karkówka, schabowy), drobiu, ryb, zup, bulionów oraz kapusty, pomidorów i grzybów a także do ciemnych sosów i warzyw strączkowych.

Składniki:

- Pieprz czarny ziarno 100%.

Kraj pochodzenia:

- Różny w zależności od partii, o właściwy proszę pytać drogą mailową.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wybierz wielkość opakowania:: 40g , 250g , 500g