Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 00:11

Link do produktu: https://rafex.eu/pieprz-bialy-mielony-1kg-p-250.html



pieprz Biały Mielony 1kg

Cena	**50,00 zł**
Numer katalogowy	**250**
Kod EAN	**05902888001061**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Charakterystyka

Pieprz biały ma delikatny smak i aromat. Wprowadza do dań znacznie mniej ostrości niż pieprz czarny. Łagodny smak doskonale podkreśla wiele dań z różnych stron świata.

Zastosowanie

Pieprz biały wydobywa smak z potraw delikatnych, a więc z białego mięsa, drobiu i ryb. Doskonale komponuje się także z jajkami i sałatkami. Często stosowany jest do bardziej wytrawnych wersji koktajli warzywno-owocowych.

Przepis na zielone smoothie – **Składniki:**
: szklanka świeżych liści jarmużu, kiwi, banan, pół szklanki soku jabłkowego, woda, szczypta pieprzu białego mielonego, szczypta pieprzu cayenne.

Przygotowanie: od liści jarmużu oddzielamy łodygi, wszystkie **Składniki:**
 blendujemy do uzyskania gładkiej i jednolitej konsystencji.

Ciekawostka

Pieprz biały otrzymuje się z tej samej rośliny co pieprz czarny. Różnicą jest proces, w jakim się je uzyskuje. Pieprz biały powstaje z bardzo dojrzałych owoców, które najpierw się fermentuje, a następnie oddziela od nich zewnętrzną warstwę. Pozostałą część poddaje się suszeniu.