Dane aktualne na dzień: 28-11-2026 18:19

Link do produktu: https://rafex.eu/pieprz-bucay-ziarno-czarny-100-g-p-212976.html



pieprz bucay ziarno czarny 100 g

Cena	**26,25 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX005230**
Kod EAN	**05902888165527**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Pieprz Bucay – aromatyczna przyprawa o wyjątkowym charakterze

Opis produktu

Pieprz Bucay to wyjątkowa przyprawa ceniona za intensywny aromat, wyrazisty smak i wszechstronne zastosowanie w kuchni. Charakteryzuje się bogatymi nutami korzennymi, delikatną pikantnością oraz przyjemnym, długo utrzymującym się aromatem. Doskonale podkreśla smak mięs, ryb, warzyw, sosów, zup oraz marynat. Świetnie sprawdza się również jako przyprawa do dań z grilla oraz kuchni orientalnej.

Najlepszy smak i aromat uzyskuje się poprzez mielenie ziaren bezpośrednio przed użyciem.

Zastosowanie

Pieprz Bucay doskonale komponuje się z:

- wołowiną, wieprzowiną i drobiem,
- rybami oraz owocami morza,
- pieczonymi i grillowanymi warzywami,
- zupami i bulionami,
- sosami oraz dressingami,
- makaronami i risotto,
- jajkami,
- marynatami i kiszonkami.

Przepis – Grillowany kurczak z pieprzem Bucay

Składniki

- 2 filety z kurczaka
- 2 łyżki oliwy
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka świeżo zmielonego pieprzu Bucay
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- sól do smaku

- sok z połowy cytryny

Sposób przygotowania

1. Wymieszaj oliwę z czosnkiem, sokiem z cytryny oraz przyprawami.
2. Natrzyj marynatą mięso i odstaw na minimum 30 minut.
3. Grilluj lub smaż przez około 6–7 minut z każdej strony.
4. Podawaj z pieczonymi ziemniakami oraz sałatką.

Ciekawostka

Choć pieprz najczęściej kojarzony jest z czarnymi ziarnami, poszczególne odmiany i lokalne szczepy mogą znacząco różnić się aromatem. Pieprz Bucay wyróżnia się bogatym bukietem zapachowym i jest ceniony przez miłośników kuchni za możliwość wydobycia głębi smaku potraw bez konieczności stosowania dużej ilości przypraw.

Wartości produktu

- intensywny aromat,
- wyrazisty smak,
- wysoka wydajność,
- uniwersalne zastosowanie,
- idealny do młynka,
- doskonały do codziennego gotowania i dań premium.

Sposób przechowywania

Przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i chłodnym miejscu, z dala od światła słonecznego oraz wilgoci. Dzięki temu pieprz zachowa swój intensywny aromat i świeżość przez długi czas.