

Link do produktu: <https://rafex.eu/pieprz-czarny-ziarno-borbonense-1kg-p-13984.html>

pieprz Czarny Ziarno Borbonense 1kg



Cena	277,28 zł
Numer katalogowy	13984
Kod EAN	05902888111920
Producent	Rafex

Opis produktu

Charakterystyka:

Pieprz od zarania dziejów jest podstawowym **Składniki:** em każdego dobrze przyprawionego dania. Wystarczy dodać chociaż odrobinę, a potrawa zmienia zupełnie smak. Otrzymuje aromatyczny zapach. W tym wszystkim najbardziej lubimy pikanterię, którą uzyskujemy poprzez zastosowanie pieprzu. Ziarenka są najlepszą formą do przechowywania odpowiednich walorów smakowych, za które cenimy tę przyprawę. Podczas mielenia smak również ulega zmianie. Nie jest na tyle aromatyczny, co w swojej pierwotnej postaci.

Zastosowanie:

Można stosować przede wszystkim do bulionów oraz do przygotowywania marynat, a co za tym idzie jest świetną propozycją, jako baza przypraw do każdej zupy.

Ciekawostki:

Istnieją trzy główne odmiany pieprzu. Wyróżnia się czarny, biały oraz zielony. Ten pierwszy jest otrzymywany z tych niedojrzałych jeszcze owoców tropikalnej rośliny. Są one suszone oraz fermentowane. Następnie można wyróżnić pieprz biały, który jest nieco łagodniejszy w smaku, ponieważ jest zbierany z dojrzałych owoców. Ostatnia odmiana, czyli zielona, jest otrzymywana z niedojrzałych zielonych nasion, które są marynowane w specjalnym kwasie octowym (ewentualnie mlekowym) lub konserwowane po prostu w solance.