

Link do produktu: <https://rafex.eu/pieprz-kampot-czerwony-ziarno-1-kg-p-212285.html>



pieprz Kampot Czerwony Ziarno 1 Kg

Cena	340,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX004574
Kod EAN	05902888158963
Producent	Rafex

Opis produktu

Pieprz z regionu Kambodzy należy do najlepszych papryk na świecie. Klimat w pobliżu wybrzeża Zatoki Tajlandzkiej oraz ciężkie gleby gliniaste stanowią doskonałą podstawę dla wyjątkowych właściwości pieprzu. Uprawa tradycyjnie odbywa się ręcznie i jest bardzo pracochłonna. Podczas uprawy nie stosuje się nawozów sztucznych ani pestycydów. Wszystkie odmiany pieprzu pochodzą z tej samej rośliny, a o kolorze decyduje stopień dojrzałości i przetworzenia. Oryginalny pieprz czerwony to bardzo rzadka specjalność pieprzu, produkowana z całkowicie dojrzałych, nie obranych owoców pieprzu. Produkcja pieprzu czerwonego jest bardzo trudna, tylko nieliczni i najlepsi hodowcy osmielają się podjąć takie ryzyko. Dlatego też bardzo trudno jest sobie poradzić z prawdziwą czerwoną pieprzem. Ze względu na wysoki stopień dojrzałości, prawdziwa czerwona pieprz jest szczególnie aromatyczna i prawie owocowa, z silnym posmakiem pokarmu. Pieprz czerwony należy używać tylko świeżo mielony lub jeszcze lepiej świeżo mielony, aby idealnie wydobyć jego pełny aromat. Idealny do mięsa, drobiu i ryb, pierogów.