

Link do produktu: <https://rafex.eu/pieprz-mac-khen-50-g-p-212441.html>



Pieprz Mac Khen 50 g

Cena	14,86 zł
Numer katalogowy	RAFEX004725
Kod EAN	05902888160478
Producent	Rafex

Opis produktu

Ten drugi kuzyn pieprzu syczua?skiego jest owocowy i ?wie?y z nutami klementynki i cytronelli. Dobrze komponuje si? z rybami i owocami morza.

Papryka Mat Khen, znana równie? jako papryka le?na, to dzika jagoda, która ro?nie w pó?nocnej cz??ci Wietnamu, w pobli?u granicy z Chinami i Laosem. Jest blisko spokrewniony z papryk? syczua?sk? i japo?sk? Sancho . Istnieje wiele odmian uprawianych w s?siednich krajach, gdzie jest u?ywany do wzbogacania szerokiej gamy lokalnych potraw (pó?nocny Wietnam, Laos i Tajlandia).

Jego ?ywio?owy smak przypomina owoce cytrusowe, takie jak klementynka i mandarynki, z zapachem cytronelli. Jest pikantna i ma w?a?ciwo?ci znieczulaj?ce, ale o dziwo jest do?? ?agodna – co jest charakterystyczne dla cz?onków tej rodziny papryk.

Mat Khen dobrze ??czy si? z cytronell? i imbirem, szczególnie w po??czeniu z drobiem, rybami czy owocami morza. Tatar rybny, sma?one przegrzebki lub krewetki daj? wyra?n? nut? ?wie?oci. Mo?e by? równie? stosowany do da? z kaczki lub wieprzowiny wraz ze szczypt? ?wie?ego imbiru lub any?u gwiazdkowatego.

Mat Khen ma wielkie powinowactwo z czekolad?, spróbu? tarty czekoladowej lub musu z ciemnej czekolady.