

Link do produktu: <https://rafex.eu/pieprz-melegueta-afraon-madagaskarski-50-g-p-15956.html>



pieprz Melegueta Aframon Madagaskarski 50 G

Cena	13,56 zł
Numer katalogowy	05906681921885
Kod EAN	05906681921885
Producent	Rafex

Opis produktu

Charakterystyka:

Dziki pieprz z Madagaskaru, który porasta lasy tej pięknej wyspy. Ma nieregularny kształt i kolor. Zbierany od czerwca. Nadaje potrawom nietypowego, lekko owocowego smaku. Nie jest silnie pikantny. Zawiera delikatny, ziemisty aromat. Doskonały do mięs, zwłaszcza czerwonych. Pakowany w opakowania o pojemności 50 g.

Zastosowanie:

Marynata do mięsa z grilla:

Oliwa z oliwek, sól, czosnek granulowany, kumin, papryka słodka grys, pieprz melegueta, gałka muskatołowa, majeranek.

Wymieszać ze sobą wszystkie **Składniki:**

. Mięso kłaść poziomo, kawałek na kawałku przekładając marynatą. Odłożyć na kilka godzin lub całą noc. Smażyć na grillu co chwilę kontrolując siłę żaru. Najlepiej smakuje z karkówką.

Ciekawostki:

Madagaskar jest krajem słabo uprzemysłowionym, jednak jednocześnie pozostaje jednym z największych dostawców wanilii na świecie.