Bílý pepř celý 100g

Jeho chuť je výraznější, ale ne tak palčivá. Je jasné, pikantní chuti, intenzivnější než černý pepř, protože postrádá chuť vnější slupky semene.
Cena bez DPH: 89,00 Kč
Prodejní cena se slevou
CENA (S DPH): 89,00 Kč
Sleva

Ask a question about this product
Výrobce Bosfood

Pepř bílý celý, který se získává z vyzrálých bobulí máčením ve vodě, aby se uvolnila červená slupka. Od černého a zeleného pepře se bílý odlišuje zejména vysvléknutím ze slupky, což má za následek ztrátu nasládlého aroma a zvýraznění pepřové chuti.
Jeho chuť je výraznější, ale ne tak palčivá. Je jasné, pikantní chuti, intenzivnější než černý

pepř, protože postrádá chuť vnější slupky semene. Bílý pepř je ideální k ochucení bílého masa, drůbeže, lehkých omáček, majonéz, květáku a pokrmů z brambor. Celý pepř by měl být bezprostředně před použitím čerstvě namletý v mlýnku na pepř nebo nadrcen v hmoždíři.
Pepřovník černý je ovíjivá, stálezelená liána dorůstající délky až 4 m. Rostlina pochází z indického subkontinentu z oblasti Malabarského pobřeží. Pepřovník černý byl rozšířen do mnoha tropických zemí, dnes se mezi největší pěstitele řadí například Vietnam, Indie, Indonésie a Srí Lanka. Listy má střídavé, lysé, vejčité až eliptické, dorůstající délky až 10 cm a šířky 5 cm. Hroznovité květenství je tvořeno drobnými kvítky. Plodem je 4mm bobule, obsahující jediné semeno – zrno. Sběrnou částí je plod, který je znám podle způsobu zpracování jako pepř černý, bílý nebo zelený.
Skladujte v chladu, suchu a chraňte před slunečním zářením.
Balení: 100 g