

Bílý pepř mletý 150g



Bílý pepř je více jasné, pepřové chuti, než pepř černý, ideální k ochucení bílého masa, drůbeže, omáček, krémových polévek, bramborové kaše, majonéz, pomazánek.

~~Cena~~ 105,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 105,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Pepřsbílý vzniká oddělením červené slupky zcela zralých bobulí., ze kterých je namáčením odstraněno oplodí a dále se pak suší jen semena.

Vzhled a barva: sypká, béžovo krémové barvy

Vůně a chuť: aromatická kořeněná vůně, ostrá chuť, je více jasné, pepřové chuti, než pepř černý.

Použití v kuchyni: k ochucení bílého masa, drůbeže, omáček, krémových polévek, bramborové kaše, majonéz, pomazánek, salátů, používá se i v kombinaci s pálenkami

Historie a současnost: Pepř má původ v Indii, dnes se pěstuje například v Brazílii, Malajsii nebo Číně. Považuje se za jedno z nejpopulárnějších koření.

Složení: Pepř (Piper album Fruct, Pulv.).

Uchovávejte v chladu, suchu a tmavě.

Vlastnosti: Žádné nutriční hodnoty nejsou vyžadovány.

Země původu: Indie

Balení: 150 g
