

Kubebový (cubebový) pepř, *Cubebae fructus* – Jávanský pepř celý 100g



Vyznačuje se charakteristickou dřevitou, aromatickou, květinovou vůní se štiplavou chutí.

Cena 177,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 177,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Černé stopkaté plody pepřovníku kubeba (*Piper cubeba* L., syn. *Cubeba officinalis* Miq.) zvaný kubébový pepř.

Pepř kubebový (cubebový -jávanský pepř, *Piper guineense*) má větší bobule než pepř černý s dlouhou neopadavou stopkou (ocáskem), většina sklizně je na Javě. Pěstuje převážně v Indonésii a na některých afrických zemích.

Vyznačuje se charakteristickou dřevitou, aromatickou, květinovou vůní se štiplavou chutí. Bývá přirovnávána ke chuťovému kříženci mezi novým kořením a černým pepřem.

Použití: Doporučujeme podrtit (umlít) peř těsně před použitím! Ideální je tento druh pepře na maso a zeleninová jídla, k aromatizaci rýže, měkkýšů, koryšů, ryb, do paštik likérů, masité pokrmy. Bobule lze použít také pro prošpikování masa. Jsou také velmi vhodné vcelku nebo mleté k ozdobě stolu. Kdo má odvahu může kombinovat fazole tonka a vanilku, a čerstvé tropické ovoce.

Kuebový pepř byl ceněn i pro své terapeutické účinky a využívaly jej různé tradiční a lidové medicíny.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 nám zakazuje sdělovat neschválené zdravotní tvrzení o bylinách.

Balení: 70 g
