

## Kubebový (cubebový) pepř, *Cubebae fructus* – Jávanský pepř celý 200g



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

**Cena s DPH: 354,00 Kč**

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 354,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Bušené 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.

**Způsob použití:** koření, olej, likéry

Malé kuličky se stopkou se někdy nazývají javánským pepřem. Jedná se o plod z keře rodu pepřovníkovitých, který má po usušení dřevité až kafrovité aroma.

**Použití:** Mlít těsně před použitím! Ideální na maso a zeleninová jídla, k aromatizaci rýže, měkkýšů, korýšů, 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. Používá se ke zvěřině, tmavému masu, ale také sýrům.

**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 neschálené zdravotní tvrzení o bylinách.

Balení: 200 g

---