

Nepálský Timut pepř celý 50g



Nepálská varianta sečuánského pepře, má studenou kořenitost sečuánského pepře, navíc doplněnou o pozoruhodné tóny grapefruitu, pepřová chuť bez palčivé ostrosti.

~~Cena~~ ~~115,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 115,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Timutský pepř roste v odlehlé části nepálských Himalájí. Je to **nepálská varianta** sečuánského pepře.

Více o produktu Nepálský Timut pepř - nebo také **Timur pepř** - je nepálský pepř, který má studenou kořenitost **sečuánského pepře**, ovšem navíc doplněnou o pozoruhodné tóny **grapefruitu**.

Timut pepř pochází z rodiny pepře Sečuánského a oba jsou pak původu z rodu Zanthoxylum, což napomáhá vysvětlit shodnou výraznou brnivou chuť u obou pepřů, jenž je spojuje.

Timutský pepř roste v odlehlé části nepálských Himalájí. Je to nepálská varianta sečuánského pepře. Místní sběrači ho ručně sbírají z keřů rostoucích v nadmořské výšce nad 2000 n.m., suší a následně ručně třídí.

Má příjemnou citrusovou chuť a aroma. Roste většinou divoce, sklízí se na podzim, zralé plody se suší na slunci až do doby, kdy se otevřou. Malé černé semínko vypadne ven a nejvíce aroma obsahují prázdné tobolky, které se nazývají „Timut“ pepř.

Jedná se o značně aromatické a chuťově výrazné koření, které ozvláštňuje každý připravovaný pokrm. Výhodou je výrazná **pepřová chuť bez palčivé ostrosti**. Skutečně výrazně citrusovo-grepové tóny tohoto pepře z něj dělají skvělé koření pro ryby a zeleninové pokrmy. Jemně mletý Timut pepř se skvěle hodí třeba do kuřecích marinád a když ho rozmícháte s trochou rozpuštěného másla, vytvoříte úžasně jednoduchou a chutnou omáčku k vařeným bramborám. Zajímavostí je, že v Číně ho v pražené podobě používají i jako koření do zeleného čaje.

Použití:

Pepř sečuánský používáme všude tam, kde konvenční pepř. Zejména pak u jídel, kde již převládá palčivá chuť, ale stále postrádáte chuť pepře. Pokud děláte pokrm na pánvi, je vhodné část pepře opražit a část dát do hotového jídla - tím se rozvíjí celá škála chutí. Použít ho lze ve formě drcené či celé. Vyjímá se zejména na drůbeži připravené čínským způsobem. Doporučujeme lidem, kteří jsou na palčivost obyčejného pepře citliví.

Složení: pepř Timut (Zanthoxylum armatum).

Skladujte v suchu a chraňte před světlem.

Skladování: Uchovávejte v suchu a pečlivě uzavírejte.

Země původu: Indie

Balení: 50 g
