

## Kampotský pepř, červený pepř celý 70g



Díky vysoké zralosti je pravý červený pepř obzvláště aromatický až ovocný se silnou ostroostí.

**Červená varianta** je velmi vzácná a pochází z plně zralých neoloupaných pepřových plodů. Díky

vysoké zralosti je pravý červený pepř obzvláště **aromatický až ovocný se silnou ostroostí**.

**Kampotský červený pepř** pochází ze stejnojmenného regionu v Kambodži a patří k **nejlepším pepřům**

**na světě**. Vysoká super kvalita je podmíněná vlhkým a horkým klima poblíž pobřeží Thajského

zálivu a zde se vyskytujícími těžkými jílovitými půdami.

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

### **Kampot pepř červený celý**

**Červená varianta** je velmi vzácná a pochází z plně zralých neoloupaných pepřových plodů. Díky vysoké zralosti je pravý červený pepř obzvláště **aromatický až ovocný se silnou ostroostí**.

**Kampotský červený pepř** pochází ze stejnojmenného regionu v Kambodži a patří k **nejlepším pepřům na světě**. Vysoká super kvalita je podmíněná vlhkým a horkým klima poblíž pobřeží Thajského zálivu a zde se vyskytujícími těžkými jílovitými půdami.

---

Celý proces výroby je čistě ruční, při pěstování nejsou používány žádná umělá hnojiva a pesticidy. Všechny barevné varianty kampotského pepře pochází ze stejné rostliny, barva se liší podle zralosti bobulí a podle způsobu zpracování.

**Červená varianta** je velmi vzácná a pochází z plně zralých neoloupaných pepřových plodů a její výrobě se věnují pouze nejzkušenější pěstitelé. Díky vysoké zralosti je pravý červený pepř obzvláště aromatický až ovocný se silnou ostrostití. Od konvenčního černého pepře se **pepř červený** liší zejména chutí, která není tak palčivá a pepřová. Jedná se o mírně aromatické a chuťově výrazné koření, které ozvláštňuje každý připravovaný pokrm. **Slupka** je červená, křehká, s náznakem **sladkosti**, tvrdá **pecka** uvnitř je cítit po **kopru**. Velice zajímavý kontrast na talíři tvoří s pepřem černým, bílým a zeleným.

Používejte pouze čerstvě namletý nebo ještě lépe nadrcený v hmoždíři. Hodí se k masu, drůbeži a rybám.

**Pepřovec brazilský** je strom dorůstající výšky až 10 m. Někdy je označován za keř, což se přičítá hustě větvené, propletené koruně. Domovinou mu je Jižní Amerika - Brazílie, Paraguay a Argentina, kde je často pěstován i jako okrasná rostlina. Listy má oválné, střídavé a dlouhé až 22 cm. Kvete od září do listopadu drobnými, bílými květy. Plodem je malá, červená peckovice dorůstající do velikosti až 4 mm.

Na rozdíl od konvenčního černého pepře, který se ještě (dle zralosti) liší na pepř zelený a bílý, se **pepř červený** sklízí pouze v plné zralosti. Někdy je pepř červený chybně označován za pepř růžový, avšak pepř růžový pochází z jiné rostliny, která je známá pod lat. názvem Schinus molle.

**Použití:** Výborně doplňuje chuť hovězího a vepřového masa, paštiky, uzeniny i dary moře. Doporučujeme vyzkoušet v kombinaci s jinými druhy pepřů např. při přípravě ryb.

Skladování: Uchovávejte v suchu a pečlivě uzavírejte.

Balení: 70 g

---