



Pepřsčerný patří mezi nejrozšířenější koření ve všech kuchyních, je vhodný pro přípravu slaných jídel a mas; ale i do perníků a čajových směsí.

**Složení:** pepřovník černý\* (kálí mirč, Piper nigrum) - plod \*Z ekologického zemědělství

Země původu: Indie

Hmotnost: 50 g

Baleno v ČR. U chovávejte v chladu a suchu, mimo dosah slunečního záření.

**Podle Ájurvédy:** Peř je horký, vyrovnává vát a kaph, podněcuje pitt.

---