

Sečuanský pepř červený, divoký, celý - Huā Jiāo 50g



Vůně a chuť pepře sečuánského je výrazně pepřová s citrusovým aroma, nádherně se přenáší do jídel, avšak jídla nemají ani náznak pálivosti. což ocení lidé na pepř citlivý.

Cena 99,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 99,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Huā Jiāo - Pepř sečuánský - Sichuan pepper, Szechuan pepper (*Zanthoxylum piperitum* z čeledi routovité (Rutaceae) je koření oblíbené zejména v Číně a je zajímavou alternativou černého pepře. Pochází ze stromu s názvem žlutodřev peprný. Sečuánský pepř se používá hlavně v jižní Číně (provincie Sečuan), Vietnamu, Korei i v Japonsku.

V Japonsku se často používá i čerstvý, zelený sečuánský pepř. Podobně jako čerstvý zelený pepř je svkělý do omáček i do salátů se zeleniny nebo mořských řas.

V Číně a Vietnamu je sečuánský pepř velmi populární v kombinaci s fenyklem, badyánem, hřebíčkem a skořicí ve směsi "koření pěti vůní". Používá se do omáček, při smažení masa i zeleniny i při grilování vepřového nebo kuřecího masa. a nejvíce se vyskytuje v provincii S'-čchuan, odkud pochází jeho český název sečuánský. Setkáváme se také s názvy fagara, čínský nebo japonský pepř.

Sečuánský pepř je zajímavou alternativou běžného pepře. Narozdíl od běžného pepře silice pepře sečuánského postrádají palčivou dráždivou chuť. **Vůně a chuť** pepře sečuánského je výrazně **pepřová** s **citrusovým** aroma a nádherně se přenáší do jídel, avšak jídla nemají ani náznak **pálivosti**. což ocení lidé na pepř citlivý.

Chuť a vůně: ostrá chuť, trpká, svíravá, lehce ovocné aroma

Složení: Sečuan divoký červený pepř celý 100%

Nutriční hodnoty na 100 g: Kalorická hodnota:1520kJ/362kcal, Tuk: 5,2g (z toho nasycené mastné kyseliny: 0g), Sacharidy: 74,6g (z toho cukr: 0g), Bílkoviny: 3,5g, Sůl: 0,04g.

Původ: jihovýchodní Asie.

Výrobce: Nature's best harvest

Skladování: Uchovávejte v suchu a pečlivě uzavírejte.
