

Tasmánský pepř celý, Tasmanian Pepperberry 50g



Nabízí bohaté aroma, které je nejdříve nasládlé a poté kořeněné pikantní. Rozdrcený pepř obarví světlé pokrmy do fialovo-červené barvy.

~~335,00 Kč~~ 335,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 335,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Dopřívinou Tasmánského pepře je Austrálie, který je vynikajícím představitelem exotického koření. Nabízí bohaté aroma, které je nejdříve nasládlé a poté kořeněné pikantní. Rozdrcený tasmánský pepř obarví světlé pokrmy do fialovo-červené barvy. Tento efekt lze podpořit přidáním soli. Nedoporučuje se ho dlouho vařit, lepší je přidat krátce před dokončením pokrmu.

Vhodné jako koření nebo ozdoba a nejvhodnější je jej nadrtit v hmoždíři (Není moc vhodný do mlýnků, protože se mohou zalepit). Tasmánský pepř je zajímavý nejen pro australské speciality, jako jsou hamburgery z Emu a klokaní steaky. Masové kousky, marinované s pepřem a olejem a za stálého míchání smažené nebo grilované, jsou také lahůdkou.

Doporučujeme na: pokrmy typu Eintopf a guláš, luštěniny, dýně, a do omáček a do másla, nebo na těstoviny, hovězí maso a zvěřinu. Pepřové bobule se dobře hodí také ke kukuřici. Smetanovým omáčkám dávají jasně vínovou barvu.

Složení: pepř celý Tasmánský (*Tasmannia lanceolata*).

Skladovat na suchém místě chráněném před světlem (max. 25 ° C).

Původ: Austrálie.

Vlastnosti: Nutno uvést žádné nutriční hodnoty.
