



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Pieprz syczuański, cena za 50 g

Kod EAN: 70

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

11,00 PLN

Opis produktu

Daj się ponieść orientalnej fantazji!

Poznaj orientalny smak i zalety jakie posiada pieprz syczuański rodem z Dalekiego Wschodu! Ta odmiana to jedna z wielu orientalnych odmian popularnej przyprawy. Pochodzi z Chin. Pozyskuje się go z zewnętrznej skorupy jagody żółtodrzewu pieprzowego. Przyprawę tę charakteryzuje ostry smak, z lekką, cytrusową nutą. Zjedzenie go w większej ilości powoduje uczucie drętwienia i mrowienia języka.

Warto zatem kierować się rozważą przy jego stosowaniu. Należy wiedzieć, że pomimo, iż pieprz chiński wykazuje wszelkie podobieństwo do swojego czarnego kuzyna, to nie jest z nim spokrewniony. To co jednak najbardziej charakteryzuje pieprz chiński, to jego unikatowy smak. Mało kiedy spotyka się przyprawę ostrą, a jednocześnie o nutce cytrusowej. Dzięki temu użycie jej pozwala na uzyskanie niespotykanych walorów smakowych, przywodzących na myśl klimaty Dalekiego Wschodu.

W jakich daniach najlepiej się sprawdzi?

Pieprz tego typu jest bardzo częstym gościem kuchni wietnamskiej oraz chińskiej, jednakże głównie używa się go w kuchni azjatyckiej jako przyprawę do kurczaka albo kaczki. Nadaje im unikatowego smaku. Co więcej, dzięki swojemu wyjątkowemu i niestandardowemu wyglądowi oraz kolorowi, stanowi

idealną dekorację potrawy, a nawet talerza.

Pieprz seczuański - jak go używać?

Z używaniem seczuańskiego pieprzu należy uważać ze względu na jego ostrość. Jego porcje trzeba dozować z rozsądkiem. Najlepiej dodawać go do gotującej się albo smażącej się potrawy, aby wysoka temperatura mogła wyciągnąć z przyprawy jak najwięcej aromatu. Dzięki temu smak dania bardzo się polepszy i zachwyci niejednego gościa.

Nazwa łacińska *Zanthoxylum piperitum*

Opis towaru	Ta odmiana to jedna z wielu orientalnych odmian popularnej przyprawy. Pochodzi z Chin. Pozyskuje się go z zewnętrznej skorupy jagody żółtodrzewu pieprzowego. Przyprawę tę charakteryzuje ostry smak, z lekką, cytrusową nutą. Świetnie komponuje się z delikatnymi mięsami nadając im wyjątkowego smaku i aromatu.
Stosowanie	Używany jest głównie w kuchni azjatyckiej, jako przyprawa do kurczaka i kaczki. Jagody te są często stosowane do detoksykacji krwi oraz przewodu pokarmowego.
Składniki	100% pieprz syczuański.
Forma	jednorodne
Zastosowanie	• do sałatek • do sosów i marynat • do mięs • do zup • do ryb • do dań jednogarnkowych • do wędlin i domowych wyrobów
Smak	• ostry • kwaśny
Kształt	ziarno

* Warto pamiętać, że tylko zdrowy tryb życia i zrównoważony sposób odżywiania zapewniają prawidłowe funkcjonowanie organizmu.

* Produkt może zawierać: **zboża** zawierające **gluten**, **seler**, **gorczycę**, **nasiona sezamu**, **orzeszki ziemne** oraz **orzechy**.

* Produkt należy przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

* UWAGA - zdjęcie / wizualizacja produktu może odbiegać od aktualnego wyglądu.