



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Pieprz czerwony ziarno, cena za 50 g

Kod EAN: 454

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

9,50 PLN

Opis produktu

Wzbogać swoją dietę i otwórz się na nowe doznania poprzez zastosowanie pieprzu czerwonego!

Pod nazwą pieprzu czerwonego kryją się dokładnie wyselekcjonowane i poddane specjalnym procesom przetwórczym, ziarna. Łączą one w sobie wszystkie najlepsze cechy roślin pieprzowatych. Pieprz czerwony znany jako pieprz peruwiański to roślina uprawiana w Ameryce Południowej. Niestety w Europie nie jest aż tak znany.

Czym różni się pieprz czerwony ziarno od jego popularnego czarnego kuzyna i dlaczego warto się na niego zdecydować?

- jagody mają czerwono-fioletową otoczkę, która w środku kryje pestkę
- jest bardziej aromatyczny
- ma wielowymiarowy smak. Najpierw delikatny lekko drapiący, by w końcu pokazać się w pełnej krasie i zaprezentować ostrość
- intryguje wyglądem, gdyż do często spotykanego tradycyjnego pieprzu wielu z nas zdążyło się już przyzwyczaić

Poznaj jego zastosowanie

Ziarna czerwonego pieprzu charakteryzują się delikatną ostrością, która w sposób mistrzowski podkreśla wysublimowane smaki dań kuchni z całego świata. Pieprz ten jest świetnym dodatkiem także do wszelkiego rodzaju potraw lekkich, które posiadają stonowany smak.

Poprawia ich aromat nadając charakterystyczny ostry atrybut potrawom. Jako dodatek do dań, jest on w Polsce nadal mało popularny. Pomimo tego, że korzystamy coraz częściej z wielu nieznanych dotąd produktów to nieustannie uczymy się jak bogaty i różnorodny jest świat przypraw.

Jak użyć czerwonego pieprzu w ziarnach?

Nie jest to niczym skomplikowanym. Pieprz czerwony ziarno należy w odpowiednio wyliczonych porcjach wsypać do potrawy i poczekać, aż w pełni uwolni się jego aromat. Co więcej, będzie stanowił idealną dekorację potrawy, talerza, a nawet stołu ze względu na swój intensywny, czerwony kolor, który przykuje uwagę wszystkich gości.

Skład

Wartości odżywcze	Wartość W 100g
Wartość energetyczna kcal	307
Wartość energetyczna kJ	1286
Tłuszcz	0,4g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	<0,1g
Węglowodany	77g
w tym cukry	0,0g
Błonnik	8,3g
Białko	10g
Sól	0,07g

Informacje dodatkowe

Nazwa łacińska Schinus terebinthifolius

Opis towaru	Zwany również peruwiańskim ma nieco mniej intensywny smak niż pieprz czarny. Pieprz czerwony jest przyprawą uniwersalną, dodawać go można niemal do wszystkich potraw. Swoje zastosowanie kulinarne znajduje z różnymi rodzajami mięs i potraw. Wzbogaci każde danie o pikantną nutę smakową i wyjątkowy aromat a także nada mu atrakcyjny wygląd.
Składniki	100% pieprz czerwony.
Forma	jednorodne • do sałatek • do sosów i marynat • do mięs
Zastosowanie	• do zup • do ryb • do dań jednogarnkowych • do wędlin i domowych wyrobów
Smak	ostry
Kształt	ziarno
Sód	0,07g

* 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.