



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Pieprz czarny ziarno, cena za 50 g

Kod EAN: 189

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

5,50 PLN

Opis produktu

Poczuj moc świeżości pieprzu czarnego w ziarnach!

Wiele można napisać o pieprzu. Właściwie trudno znaleźć danie, do którego nie dodaje się chociaż szczypty tej niezwykle popularnej przyprawy. Na czym polega jej fenomen? Przede wszystkim - pieprz - ma wyjątkowy smak. Nadaje potrawom nutkę ostrości, dzięki czemu w znacznym stopniu poprawia ich walory.

Jak powstaje pieprz? Przyprawa ta pochodzi z południowo-wschodniej Azji. Jest to jagoda wiecznie zielonego pnącza. Owoce zbiera się jeszcze niedojrzałe i suszy na słońcu przez wiele dni. Pozwala to na uzyskanie odpowiedniego koloru, przedłużenie żywotności jagody oraz wykształcenie odpowiedniego smaku.

Najpopularniejsza przyprawa w Polsce?

Pieprz jest obok soli najpopularniejszą przyprawą goszczącą na polskich stołach. Trudno więc sobie wyobrazić, że pochodzi on z zupełnie innego kraju, a nawet kontynentu, gdyż towarzyszy nam praktycznie od zawsze. Został on sprowadzony do Europy przez Aleksandra Macedońskiego, a jego

uprawy znajdują się głównie na terenie południowej Azji, w której panują dla niego idealne warunki.

Pieprz czarny ziarnisty - jak wykorzystać jego smak w kuchni?

Ta wschodnio-azjatycka przyprawa jest używana w kuchniach całego świata od pokoleń. Pieprz czarny ziarnisty nadaje się szczególnie do wszelkiego rodzaju zup i sosów. Niesamowicie poprawia smak potraw nadając im przy okazji charakterystyczną, ostrą nutkę. Świeżo zmielony - prosto z młynka lub móżdżerza - będzie idealnym dodatkiem do każdego obiadu, sałatki, a nawet kanapki.

Jak używać tej przyprawy?

Sposób użycia pieprzu czarnego jest bardzo prosty. Odpowiednią ilość należy wsypać do danej potrawy. Można go dodać w całości, zmielić lub dozować go prosto z młynka. Wtedy jeszcze lepiej odda cały swój smak i aromat.

Wysoka temperatura uwolni największe walory tej przyprawy i zmieni smak potrawy na lepszy. Wszystko to za sprawą dokładnego wymieszania się z resztą składników. Aby uzyskać najlepszy efekt, dobrze jest wrzucać ziarna czarnego pieprzu do gotującego lub smażącego się dania.

Skład

Wartości odżywcze	Wartość W 100g
Wartość energetyczna kcal	251 kcal
Wartość energetyczna kJ	1052 kJ
Tłuszcz	3,3 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,4g.
Węglowodany	64g.
w tym cukry	0,6g.
Błonnik	25 g
Białko	10 g
Sól	0,05 g

Informacje dodatkowe

Nazwa łacińska Piper nigrum.

Opis towaru	Pieprz czarny podkreśla smak niemal każdego dania. Charakteryzuje się wyrazistym i piekącym smakiem oraz aromatycznym zapachem.
Stosowanie	Pieprz czarny można zmielić w młynku lub dodać ziarna bezpośrednio do potrawy. Jest doskonałym dodatkiem do mięs, ryb, marynat, sosów czy zup.
Składniki	100% pieprz czarny ziarno.
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 0,05g.

* 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.