Pieprz kolorowy, cena za 50 g

Nr katalogowy: 656

Kod EAN: 153

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

5,99 PLN

Opis produktu

PIEPRZ KOLOROWY

Każdy, kto spędził w kuchni czas na gotowaniu choć raz wie, że dodatek przypraw sprawia, że każda potrawa zyskuje wielowymiarowy, głęboki smak. Dzięki przyprawom dania zyskują często nieoczywisty smak, zaskakują i intrygują. Jedną z bardziej aromatycznych i nieprzewidywalnych przypraw jest pieprz kolorowy. Swoją nazwę zawdzięcza połączeniu barwnych ziarenek zielonego, białego, czerwonego i czarnego pieprzu. Pieprz kolorowy dzięki tej niepowtarzalnej mieszaninie różnokolorowych ziarenek charakteryzuje się bardzo bogatym wachlarzem smaków, zaskakującym, lekko pikantnym, ale świeżym i wyrazistym. Pieprz kolorowy znajduje bardzo szerokie zastosowanie w kuchni – doskonale sprawdza się do wielu potraw – można dodawać go wszędzie tam, gdzie dodawany jest każdy ze składników pieprzu kolorowego. Polecamy jego dodatek do sałatek, zup, marynat, dań jednogarnkowych, zapiekanek, rosołu, mięs, ryb, potraw z jajek, do przetworów, jego szczypta może także zaskoczyć jako zwieńczenie czekoladowych deserów.

PIEPRZ KOLOROWY ROZŁOŻONY NA CZYNNIKI PIERWSZE

Nie dla każdego wiadoma jest informacja, że pieprz biały, zielony i czarny to w zasadzie ta sama roślina, jednak ziarenka pozyskiwane i przygotowane są przed spożyciem w nieco odmienny sposób. Z owoców pieprzu czarnego pozyskujemy przyprawę zwaną pieprzem, natomiast sam pieprz czarny to

niedojrzałe owoce, które zostały poddane procesowi suszenia i fermentacji. Pieprz biały, który charakteryzuje się zdecydowanie łagodniejszym smakiem niż pierz czarny pozyskiwany jest z dojrzałych owoców, które gotuje się przez krótki czas, następnie namacza w wodzie morskiej i poddaje wysuszeniu. Po wysuszeniu ziarenka pozbawia się wierzchniej warstwy owocni. Jeśli zaś chodzi o pieprz zielony, to stanowi on niedojrzałe jeszcze zielona nasionka, które suszone są na słońcu. Jeśli chodzi o ich dalszą obróbkę, to spotkać można pieprz zielony w zalewach, konserwowany lub liofilizowany. W takim razie co z pieprzem czerwonym? Pieprzem czerwonym nazywane są potocznie zarówno dojrzałe owoce pieprzu czarnego o czerwonym zabarwieniu (nazywane inaczej pieprzem różowym) jak i ziarna schinusowe (owoce peruwiańskiego i brazylijskiego drzewa pieprzowego), które używane są jako zamiennik pieprzu czarnego.

PIPERYNA – LECZNICZY SKŁADNIK PIEPRZU

Pieprz, poza tym, że w zasadzie obok soli stanowi najbardziej popularną i powszechnie stosowaną przyprawę wykazuje także korzystne oddziaływanie na zdrowie człowieka. Dzieje się tak między innymi za sprawą piperyny – alkaloidu występującego w owocach pieprzu czarnego. Szczególnie ciekawe mogą być doniesienia na tematu oddziaływania piperyny na obniżanie poziomu tłuszczów we krwi i blokowanie powstawania nowych komórek tłuszczowych. Piperyna wpływa także na pobudzenie wydzielania enzymów trawiennych w żołądku, trzustce i jelitach, przez co przyspiesza procesy trawienne. Ciekawostką może być także wpływ piperyny na neurotransmisję serotoniny i dopaminy. Inaczej mówiąc – potrawy przyprawione pieprzem wykazują działanie przeciwdepresyjne, ponieważ zarówno serotonina jak i dopamina to substancje, których niedobór obserwuje się u osób chorych na depresję.

Składniki

Pieprz czarny, pieprz czerwony, pieprz zielony, pieprz biały

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Informacje o alergenach

W zakładzie pakowane są również: *sezam*, *migdały*, produkty zawierające *gluten*, różne *orzechy*. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100 % wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.

Oprogramowanie sklepu internetowego Sellingo.pl