

Dlouhý pepř, Bengálský pepř celý (Pippali) 150g



Je současně ostrý i mírně sladký, jeho pikantní ostrost trvá jen chvíli. Vůně připomíná dřevo a chilli.

Cena 178,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 178,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Dlouhý pepř je známý jako bali nebo bengálský pepř, tyčový pepř, nebo pepř Jaborandi. Pochází z Indie a Indonésie a byl ceněn již v římské kuchyni.

Dlouhý pepř je ostrý, přesto má mírně sladkou chuť i vůni. Pikantní ostrost tohoto pepře trvá maximálně 5 minut. Vůně připomíná dřevo a chilli. Lze vmíchat do hotového jídla nebo použít při vaření. Doporučuje se maximálně 1/2 čajové lžičky.

Dlouhý pepř (piper longum):

- stimuluje
 - patří mezi adaptogeny, které pomáhají se stresem
-

- napomáhají trávení a vstřebávání
- podporuje imunitní systém a dýchací cesty

Použití: Tyčinky by měly být rozlámány těsně před použitím a rozemlety, případně rozdrceny v hmoždíři. Jeho ostrosladká chuť se výborně hodí do vinných nebo sýrových omáček. Často se kombinuje s kurkumou, kardamomem a koriandrem. Je součástí **kari, marinád, dušených mas, polévek**, ale přidává se i **do čaje s medem**.

Tip: Vzhledem k ostrosti je vhodn pro asijské, indické pokrmy, v kořenící směsi nebo na sladkokyselé pokrmy.

Složení: Bengálský pepř (Piper longum Bengálské ovoce).

Skladujte v suchu.

Vlastnosti: Není třeba uvádět žádné nutriční hodnoty.

Alergeny: obiloviny, vejce, arašídý, ořechy, lupina, mléko, sója.

Země původu: Bali

Obsah: 150 g
