

Malabar černý pepř (Tygří), celý, Indie 150g



Oblíbený pepř s pikantní vůní s náznakem cedru, všestranný, zvláště ladí s hovězím masem.

~~Cena základní 139,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 139,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Malabar černý pepř, Tygří pepř, celý.

Složení: Malabar pepř.

Skladovat v suchu a chránit před světlem při pokojové teplotě.

Malabar Black Pepper patří mezi nejrozšířenější pepře na světě.

Tato výjimečná pepřová specialita pochází z malabarského pobřeží ležícím ve státě Kerala na jihozápadě Indie. Pepř je sklízen v přísně chráněných rezervacích ve vyšších nadmořských výškách. Je pěstován v rolnických družstvech ležících mimo veškerou civilizaci. V těchto oblastech se vyskytuje hodně tygrů, proto „tygří pepř“.

Sklízené množství tohoto tradičního pepře je velmi malé. Obsahy aromatických látek a éterických olejů jsou výrazně vyšší než u většiny odrůd pepřovníku. Sklízí se ručně a suší na slunci.

Používejte pepř vždy čerstvě namletý, tím si zajistíte jedinečnou chuť a aroma.

Jedná se o střední bobule, někdy s mírně nazelenalým odstínem. Pepř je oblíbený pro svou složitou pikantní vůni s náznakem cedru, malabarský pepř je v použití všestranný, zvláště dobře chutná s hovězím masem.

Balení: 1000 g

Země původu: Indie
