Sklep Mięsny Zenon Kowalczyk
Ul. Traktorowa 25, Olsztyn
668208569

PIEPRZ CZARNY GRUBO MIELONY PRYMAT 15g

Cena: 1,80 zł

Opis produktu

Pieprz czarny grubo mielony Prymat ma wyraźną strukturę i wygląda jak zmielony w młynku. Dzięki temu każda potrawa zyskuje wyjątkowy i niepowtarzalny smak i aromat. Pieprz czarny grubo mielony Prymat jest delikatniejszy niż pieprz mielony, a wyraźniejszy w smaku niż pieprz ziarnisty. Dzięki nowej formie i strukturze pieprz grubo mielony okazuje się bardziej wyczuwalny i widoczny, a jednocześnie nadaje delikatny, intrygujący smak. Ze względu na wyraźną strukturę może również pełnić funkcję dekoracyjną.

Pieprz był jedną z pierwszych odkrytych przypraw egzotycznych, stąd powiedzenie „tam, gdzie pieprz rośnie". Pieprz niegdyś był ceniony równie wysoko jak złoto. Przez wieki wykorzystywany jako „waluta wymienialna" zarówno na Wschodzie, jak i na Zachodzie. W średniowieczu stosowano go jako formę zapłaty podatków, dzierżawy lub czynszu, a niekiedy nawet i posagu. Uważany był za tak cenną przyprawę, że Anglicy do aromatyzowania potraw ziołowych zaczęli wykorzystywać jego substytuty. Zapotrzebowanie na pieprz stało się impulsem do odkrycia morskiej drogi na Wschód przez Vasco da Gamę. Pieprz, będący rośliną wieloletnią, ma pędy dorastające nawet do 15 m długości. Jego biała odmiana pochodzi z Indii. Produkuje się go na indonezyjskiej wyspie Bangka. Stanowi dojrzałą część owocu pieprzu czarnego, która po namoczeniu w wodzie ma usuwaną zewnętrzną część owocni. Otrzymane szare pestki są poddawane suszeniu aż do momentu uzyskania szarobiałego koloru.