



## Piper verde macinat 40 gr HERBALSANA

**Ingrediente:** piper verde-obținut din "Piper nigrum".

Piperul verde este recoltat înainte de coacere, apoi este conservat (ca murăturile) în sare și oțet sau deshidratat, uscat. Are o aromă proaspătă, picantă, dar mai blândă decât piperul negru.

Piperul verde este utilizat în marinate, ciorbe, tocănițe, supe, sosuri, murături, în preparate de carne, pește. În cantități mici se poate utiliza și în deserturi.