

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 utlizat în marinate, ciorbe, tocănițe, supe, sosuri, murături, în preparate de carne, peşte. În cantități mici se poate utiliza și în deserturi.