



Piper negru macinat 100 gr HERBALSANA

Pulbere de piper negru obținut din boabe de piper negru.

Are o aroma bogata, cu gust picant, utilizat pentru a condimenta, a aromatiza supe, legume, sosuri, oua sau branza.

Boabele de piper negru pot fi folosite la toate retetele indiene cu orez, curry si legume, precum si pentru macerare. Œara de origine a piperului este India, este regele neincoronat al condimentelor. Piperul este unicul condiment al carui fruct este comercializat in patru versiuni diferite. Pot fi procesate astfel ca sa dea varietatile de piper alb, negru, verde si rosu. Alegand timpul recoltarii si metoda de post procesare, toate cele patru varietati pot fi, teoretic, obtinute de la aceeasi planta de piper. Piperul negru poate fi folosit in aproape toate felurile de mancare (tocane, fripturi, sosuri si mancaruri cu legume), apare si in cele mai multe amestecuri de condimente . Poate fi gatit mult timp fara sa se piarda aroma si gustul. Este puternic la gust, dar nu acopera gusturile celorlalte condimente. Pune in miscare si digestia cea mai lenesa, stimuleaza circulatia sangvina si incalzeste corpul.