Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 02:01

Link do produktu: https://www.deesis.com.pl/trs-pieprz-czarny-mielony-100g-p-10164.html



TRS Pieprz czarny mielony 100G

Cena	**10.90 zł**
Kod EAN	**5017689006617**

Opis produktu

Czarny pieprz w proszku 100g

Czarny pieprz jest uważany za "Króla przyprawy" w Indiach. Czarne papryki są suszone i wykorzystywane jako przyprawa do przyprawiania i ozdabiania żywności na całym świecie. Czarna papryka pochodzi z Indii, gdzie jest szeroko wykorzystywana do przygotowywania wielu potraw. Pieprz czarny jest jedną z takich przypraw, które można praktycznie wykorzystać w każdym gotowaniu i przygotowaniu kulinarnym. Czarny pieprz w proszku wytwarza się z wciąż zielonego niedojrzałego pestkowca z pieprzu, który gotuje się w czystej wodzie, a następnie suszy. Pestki suszone są na słońcu lub maszynie przez kilka dni, podczas których papryka wokół nasion kurczy się i ciemnieje w cienką, pomarszczoną czarną warstwę. Po wysuszeniu przyprawa nazywa się czarnym pieprzem. Czarny pieprz jest najbardziej ostrym i aromatycznym spośród wszystkich rodzajów papryki i jest
dostępne jako całe lub popękane ziarna pieprzu lub zmielone na proszek. Czarny pieprz ma wyjątkowy smak o ostrym smaku, który dodaje pikantnego smaku w zupie, sałatce, gulaszach, warzywach i mięsie. Cała czarna papryka jest używana w Puli i Biryani Rice Paste, a szczypta proszku z czarnego pieprzu jest zazwyczaj dodawana do prawie każdego przepisu, jaki można sobie wyobrazić. Ponieważ traci on swój smak i zapach, jeśli jest gotowany zbyt długo, dodanie go pod koniec gotowania pomoże zachować jego smak. Są one również używane do przyrządzania sałatek i przygotowywania zup. Czarne papryki są również ważne z medycznego punktu widzenia.

Czarne ziarna pieprzu to zielone, niedojrzałe ziarna pieprzu zebrane z krzewu winnego i wysuszone na słońcu. Naturalne enzymy w zewnętrznej łusce (owocni) ziaren pieprzu zamieniają zielone jagody w czarne podczas suszenia, tworząc lotny olej piperyny, który nadaje czarnemu pieprzowi charakterystyczny smak.