

Бял пипер млян



Цена: 0.59Lev. - 21.99Lev.

Варианти на продукта

- Бял пипер млян - 1kg (#642)
- Бял пипер млян - 500g (#643)
- Бял пипер млян - 250g (#644)
- Бял пипер млян - 100g (#645)
- Бял пипер млян - 50g (#646)
- Бял пипер млян - 10g (#647)

Product Summary

Съставки: смлени узрели и почистени зърна от бял пипер.

Употреба: за кулинарни цели като подправка.

Произход: ВИЕТНАМ

Описание на продукта

Белият пипер е подправка, която се използва широко в кулинарията. Отличава се с характерна миризма и леко парлив привкус. Тя се добива от плодовете на увивното растение, от което се произвежда и добре познатият ни черен пипер. Ако плодчетата се оберат, докато са още неузрели, се получава добре познатият черен пипер. От същите неузрели топченца може да се получи и зеленият пипер, който се различава по начина на обработка. Подправката бял пипер се добива, когато зрънцата са напълно узрели. По това време те добиват червен цвят. Те се обират и се накисват 6-7 дни във вода. Тази стъпка се предприема, за да може кожата да бъде отстранена по-лесно после. След като ципата бъде премахната, остава единствено светлата ядка. Тя се оставя на слънце, за да изсъхне добре. В крайна сметка готовият за употреба бял пипер е с жълтеникав цвят. В някои случаи белият пипер се получава, след като се остърже обвивката на черния пипер.

Готвене с бял пипер

Белият пипер е с по-мек вкус в сравнение с останалите видове пипер. Той се отличава и с по-нежен аромат. Обикновено се предпочита пред черния, тъй като не повлиява на хората с чувствителни стомаси. Някои кулинари предпочитат да поставят белия пипер в светли блюда, а на черния се спират, когато приготвят ястия с тъмен цвят. Белият пипер е подправка с уникален аромат, която е идеално допълва вкуса и уханието на рибни, зеленчукови и месни блюда. Опитните кулинари не пропускат да овкусят с нея леки сосове, супи, печени ястия от телешко и говеждо месо, салати и др.

Подправката спомага за отстраняването на секрети от дихателните пътища. Този ароматен пращец се препоръчва като лек при запек, тъй като подпомага перисталтиката на дебелото черво и ускорява обмяната на веществата. Той се грижи еднакво добре за имунната система и за общия тонус на тялото.