

Мелничка Пипер Меланж - 40 g



Цена: 3.49Lev.

Product Summary

Съставки:

Употреба:

Описание на продукта

Шарен пипер – смес от черен, бял, зелен и розов пипер.

Черният пипер е една от най-използваните и популярни подправки, с която се овкусяват множество ястия в различните краища на света. Едва ли обаче си давате сметка, че добавяйки малко повече черен пипер към храната си, вие всъщност не само я правите по-пикантна, но и се грижите за здравето си.

Зеленият пипер е неузряло зърно, с което най-често се използват в солена и кисела саламура. Той е силно ароматен и се използва по много начини – най-често в туршии. Може да се добави и към ястия, които се готвят дълго време като дивеч,

агнешко или свинско. Може да се подправят също така пасти, маринати и пастети. Смята се, че зелен пипер и ягоди е едно уникално кулинарно удоволствие.

Белият пипер е напълно узрял плод, който е накиснат за около една седмица преди кожата да бъде премахната. След това зърната се оставят на слънце да се сушат и придобиват жълто-бял цвят. Тъй като този пипер е по-мек и слаб вкус от останалите, той се използва при овкусяване на салати, ароматни ястия със сирене, бели сосове и риба.

Розовият пипер се добива от дърво, а не от храст както черният, белият или зеленият пипер. Макар, че се използва в комбинация с тях, той е съвсем различно растение. Когато се използва самостоятелно е прекрасна добавка за всякакъв вид риба, спагети и дори салати. Той е мек като вкус и твърдост на зърното. Когато се готви с него, най-често се пускат няколко цели зърна в ястието рядко се използва смлян. Розовият пипер е с много мек аромат.