



Dane aktualne na dzień: 09-04-2025 02:42

Link do produktu: <https://www.wegetarianin.pl/pieprz-czarny-ziarnisty-100g-p-362.html>



Pieprz czarny ziarnisty 100g

Cena	6,50 zł
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Pieprz czarny ziarnisty 100g

Pochodzenie: Obecnie pieprz uprawiany jest w wielu tropikalnych krajach, rośnie na plantacjach i wymaga ciężkiej, ręcznej pracy. Pieprz czarny to wieloletnie pnącze, dorastające nawet do 15 m wysokości, o ciemnozielonych liściach i białych kwiatach zebranych w długie, zwisające, kłosowate kwiatostany. Roślina ta rośnie wspinając się po wysokich tyczkach albo drzewach sadzonych dla ocienienia plantacji innych roślin, na przykład kawy. Jak wcześniej wspomniano jest kilka "gatunków" pieprzu: czarny, biały i zielony. Wszystkie trzy to owoce jednej i tej samej rośliny, ale zbierane w różnych fazach dojrzałości i poddawane nieco innej obróbce. "Ziarna" pieprzu czarnego - są to niedojrzałe owoce, które suszy się rozłożone na słońcu. Pod wpływem promieni słonecznych stają się czarne, twarde i bardziej pomarszczone niż inne postacie pieprzu. "Ziarna" pieprzu zielonego - są to niedojrzałe owoce pieprzu czarnego liofilizowane albo przechowywane w słonej zalewie lub occie. "Ziarna" pieprzu białego - to dojrzałe owoce pieprzu, które po zebraniu usypuje się w stopy, nakrywa kocami i pozostawia na kilka dni. W wyniku zachodzącej fermentacji, zewnętrzne, mięsiste warstwy owocni mięknią i dają się łatwo usunąć. Otrzymane w ten sposób szare pestki myje się, odsącza na sitach i suszy na słońcu, aż staną się żółtawobiałe. Oprócz pieprzu czarnego znany jest jeszcze pieprz długokłosa i kubeba. Pieprz długokłosa jest rośliną spokrewnioną z pieprzem czarnym, znaną w sanskrycie pod nazwą pippoli. Być może od tej nazwy wywodzą się różnojęzyczne określenia pieprzu, na przykład angielski - pepper, niemiecki - Pfeffer, francuski - poivrier. Gatunek ten był rozpowszechniony w południowej Azji jeszcze zanim zaczęto tam stosować pieprz czarny. Prawdopodobnie też wcześniej dotarł on do wybrzeży Morza Śródziemnego. Natomiast pieprz kubeba pochodzi z Indonezji i podobnie jak wcześniej wspomniane gatunki należy do rodziny pieprzowatych. Właściwą przyprawę stanowią tak zwane "kubebki", czyli niedojrzałe owoce typu pestkowca, zwane także z powodu swego wyglądu "pieprzem ogoniastym".

Kuchnia z... Zastosowanie kulinarne pieprzu jest nieograniczone. Dodajemy go właściwie do każdej potrawy. Świetnie komponuje się z różnymi rodzajami mięs: wieprzowiną, wołowiną, baraniną czy jagnięciną. Idealnie pasuje także do ryb. Każda zupa z odrobiną pieprzu nabierze wspaniałego aromatu i smaku. Chętnie przyprawiamy nim również potrawy z jaj, ciepłe i zimne sosy. Śladową ilość pieprzu zielonego możemy dodawać do deserów.

Wartości odżywcze

1 porcja - 5 g

Przykładowa porcja: 1 łyżeczka - 5 g

	w 100 g	w porcji 5 g
Wartość energetyczna	311,00 kcal	15,55 kcal
Białko	10,90 g	0,55 g
Węglowodany	52,00 g	2,60 g
Tłuszcz	3,30 g	0,17 g

Kraj pochodzenia: Wietnam

Produkt może zawierać: gluten, gorczycę, orzeszki ziemne, soję, orzechy, seler, sezam.