

## Pieprz czarny grubo mielony 500g



**Cena :**  
~~28,00 zł~~  
**22,50 zł**

Średnia ocena : **brak recenzji**

**Skład:** Pieprz czarny grubo mielony (Mielenie pieprzu ziarnistego odbywa się w dzień wysytki aby przyprawa zachowała swój świeży aromat).

**Kraj pochodzenie:** Wietnam

**Stosujemy do:** Pieprz jest przyprawą uniwersalną, dodawać go można niemal do wszystkich pieczeni, marynat i sosów. Szczypta tej przyprawy ożywia smak tłustych rosółów i czyni je lżej strawnymi. Wiele sałatek i jarzyn dopiero dzięki odrobinie pieprzu zyskuje pełnię smaku. Jest niezbędnym dodatkiem do wszystkich dań typu risotto, do potraw z białego i żółtego sera. Biały pieprz jest łagodniejszy i jest do wielu potraw wprost niezbędny, podnosi bardzo smak jaj, szczególnie faszerowanych, jest doskonały do zup i galaretek rybnych oraz wszystkich dań, które przyprawia się imbirem, do mięs (wieprzowina, wołowina, baranina czy jagnięcina). 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.

**Masa netto:** 500g

**Pakowanie:** Przyprawy konfekcjonowane są przez naszą firmę dbając przy tym o zachowanie najwyższych standardów jakości. Pakowane są w przezroczyste zgrzewane woreczki z folii posiadającej atest dopuszczający ją do kontaktu z żywnością. Każda przyprawa oznaczona jest etykietą z informacjami o składzie, dacie przydatności do spożycia, wadze netto, numeru partii oraz kraju pochodzenia danego produktu.

Nasze przyprawy pochodzą od starannie wyselekcjonowanych polskich oraz zagranicznych producentów.