

Link do produktu: <https://herbalekadonis.pl/pieprz-czarny-ziarno-50g-bg-ziolko-p-4162.html>

PIEPRZ CZARNY ZIARNO 50G BG ZIÓŁKO

Cena	5,98 zł
Cena poprzednia	7,49 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	0008542
Kod EAN	5904323160128

Opis produktu

PIEPRZ CZARNY ZIARNO 50G BEZGLUTENOWY ZIÓŁKO

- Nazywany “królem przypraw”, ponieważ jest to obok soli najszerzej stosowana przyprawa na świecie.
- Najbardziej uniwersalna przyprawa, wzbogacająca smak niemal każdej potrawy.
- Dzięki zawartości piperyny, pieprz zwiększa przyswajalność składników odżywczych, witamin i składników mineralnych.
- Dzięki zawartości piperyny, pieprz zwiększa przyswajalność składników odżywczych, witamin i składników mineralnych.
- Ostre przyprawy charakteryzują się tym, że zwiększają wytwarzanie ciepła przez organizm, w rezultacie czego metabolizm przyspiesza. Dlatego przyprawy takie jak chili czy czarny pieprz są bardzo pomocne przy walce ze zbędnymi kilogramami.
- Piperyna zawarta w pieprz czarnym pobudza wydzielanie soków żołądkowych, tym samym ułatwiając trawienie i zaostrzając apetyt.
- Pieprz czarny ma również działanie wykrztuśne, z uwagi na tę właściwość warto o nim pamiętać podczas kaszlu czy przeziębienia. Jest pomocny w udrażnianiu dróg oddechowych, a dodatkowo pomaga w leczeniu stanów zapalnych zatok i oskrzeli. Żeby wykorzystać jego właściwości można go zastosować w postaci mocno pieprzonego, gorącego rosółu lub jako dodatek do herbaty.

Czym jest pieprz czarny?

Pieprz czarny [łac. Piper nigrum] to tropikalne pnącze o drewniejących dolnych częściach, osiągające nawet do 15 metrów wysokości. Pieprz bywa nazywany “królem przypraw”, ponieważ tuż obok soli jest to najczęściej używana przyprawa na wszystkich kontynentach. Handel pieprzem i innymi egzotycznymi przyprawami, okazał się być jednym z głównych impulsów do odkryć geograficznych. Ciekawostką jest, że w średniowieczu pieprz przez pewien okres był traktowany jak waluta. Surowcem zielarskim i przyprawowym są owoce tej rośliny. Nie każdy wie, że wszystkie trzy rodzaje pieprzu – czarny, zielony i biały są właśnie owocami tej samej rośliny, zbieranymi w różnych fazach dojrzałości. Najpopularniejszy rodzaj, czyli pieprz czarny to zielone, niedojrzałe owoce, które nabierają czarnej barwy i pomarszczenia dopiero w wyniku powolnego suszenia na słońcu.

Produkt bezglutenowy - co to oznacza?

Produkty w naszej ofercie oznaczone jako “Produkt bezglutenowy” są badane certyfikowanymi metodami w naszym przykładowym laboratorium. Dzięki temu kupując nasz produkt ma się 100% pewności, że nie ma w nim nawet śladowych ilości glutenu. Wbrew pozorom występowanie glutenu jest dość powszechne w przyprawach, głównie z uwagi na trudność dokładnego wyczyszczenia maszyn używanych do przetwórstwa surowców.

Pieprz czarny w kuchni

Chyba nikt nie ma wątpliwości, że pieprz czarny to obok soli podstawowa przyprawa w każdej kuchni. Szczyptę czy dwie mielonego pieprzu czarnego dodaje się do większości dań wytrawnych, aby wzmocnić ich smak nutką pikanterii. Jest obecny na niemal każdej liście składników potrzebnych do przygotowania dowolnej zupy, potrawy mięsnej czy sałatki. Pieprz czarny mielony jest przyprawą niezwykle wszechstronną. Dodaje się ją do wszystkich pieczeni, marynat i sosów. Szczególnie pasuje do mięs takich jak wieprzowina, wołowina, baranina i jagnięcina. Ma wyjątkową charakterystykę, swoistego ożywiania smaku tłustych potraw. Nie obędzie się bez niego żadna zupa, galareta czy danie rybne. Warto wiedzieć, że źródłem ostrego smaku pieprzu jest wierzchnia warstwa owocu, w której zawarta jest piperyna

Wskazówki

- Przechowujmy go w szczelnych, zamykanych opakowaniach. To właśnie z uwagi na ten punkt, każde z naszych opakowań przyprawowych posiada zamknięcie strunowe umożliwiające łatwe zamykanie i otwieranie. W przypadku mielonego, czarnego pieprzu w zwykłej folijce, nie dość, że po otwarciu bardzo szybko straci swój piękny aromat, to jeszcze bardzo łatwo może wysypać się z opakowania np. w szufladzie czy szafce. Dbamy o Waszą wygodę!
- Aby uwolnić pełnię smaku i aromatu czarne go pieprzu, najlepiej dodawać go do potraw pod sam koniec gotowania.