

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/pieprz-bialy-ziarno-40g-p-331.html>

Pieprz Biały Ziarno 40g

Cena	4,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPJedIn024
Kod EAN	5902686971733
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Pieprz Biały Ziarno



Pieprz biały informacje ogólne

Pieprz biały, podobnie jak pieprz czarny, wytwarzany jest z jagód rośliny pieprzowej, znanej również jako *Piper nigrum*. W przeciwieństwie do pieprzu czarnego, pieprz biały pochodzi z jagód zbieranych w pełnej dojrzałości. Te jagody są następnie moczone w wodzie do fermentacji. Na koniec usuwa się warstwę zewnętrzną, pozostawiając tylko nasienie wewnętrzne. Ponieważ skóra jest usuwana, część smaku zostaje zabrana, w tym piperyna. W rezultacie pieprz biały jest bardziej łagodny niż pieprz czarny. Podczas gdy czarny pieprz jest znacznie bardziej powszechny w amerykańskich kuchniach, używanie białego pieprzu w jasnych potrawach dla atrakcyjności wizualnej jest tradycją wywodzącą się z kuchni francuskiej. Jest również powszechny w kuchni chińskiej, wietnamskiej i szwedzkiej.

Różnica między białym a czarnym pieprzem

Tak jak pisaliśmy wcześniej niej różnica między białym a czarnym pieprzem sprowadza się do tego, jak jest zebrany i przetworzony. Dla przypomnienia białe ziarna pieprzu to jagody zebrane w szczytowej fazie dojrzałości, namoczone w wodzie, a następnie usunięte z zewnętrznej warstwy. Pozbawione też jednego z głównych składników czyli piperyny.

Pieprz biały właściwości zdrowotne

Pieprz biały ma działanie przeciwzapalne, a także odświeża oddech. Wzmacnia przy tym system odpornościowy i tonizuje całe ciało. Wspomaga oczyszczanie organizmu ze szkodliwych toksyn i usprawnia krążenie krwi. Regularne spożywanie białego pieprzu chroni przed różnymi chorobami układu krążenia i nowotworami.

Pieprz biały zastosowanie w kuchni

Pieprz Biały jest przyprawą uniwersalną, dodawaną do wszystkich pieczeni, marynat i sosów. Stosowany jest do mięs, takich jak wieprzowina, wołowina, baranina czy jagnięcina. Ożywia smak tłustych potraw i czyni je lżej strawnymi. Jest doskonały do zup i galaretek rybnych oraz wszystkich dań, które przyprawia się imbirem. Idealnie pasuje także do ryb. Pieprz biały jest często używany w potrawach, które mają być ostre ale nie chcesz mieć czarnych drobinek. Najczęściej są to białe sosy i daniach z ziemniaków. W kuchni chińskiej zmielony biały pieprz jest używany do dodawania smaku zupom, marynatom do mięsa i drobiu oraz bardziej pikantnym frytkom.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Mamy do przedstawienia Państwu jeden z przebojów kuchni azjatyckiej - łatwy w przyrządzeniu przepis na wieprzowinę po chińsku z grzybami shiitake. W tamtym regionie kulinarnym bardzo popularne jest smażenie wszystkich rodzajów mięs (wieprzowina, wołowina, kurczak) z sezonowymi warzywami. Preferowana jest tam świeża papryka, pieczarki, cebulę czy groszek. Smażenie wieprzowiny z grzybami shiitake to także narodowe chińskie danie uwielbiane w tamtej części globu. Chociaż nie dodaje się zbyt wielu dodatkowych przypraw i ziół, danie jest bogate w smak za sprawą między innymi pieprzu białego. Kruche soczyste mięso z lekkim aromatem grzyba shiitake jest bardzo atrakcyjne kulinarnie. Jeśli jesteś miłośnikiem grzybów, nie możesz przegapić tego przepisu. [Czytaj dalej....](#)



Galareta wieprzowa jest bardzo dobrym przykładem tego, jak czas zmienia znaczenie jakiegoś jedzenia. W dawnych czasach był on zimowym jedzeniem. Ponieważ gotowanie zajmuje 4-6 godzin, a to nagrzewało kuchnię. To było „słabe” jedzenie. I żywność dla biednych. Dziś wszyscy wiedzą, jak ważny jest kolagen pochodzący z galarety wieprzowej. [Czytaj dalej....](#)

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Wietnam