Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 14:31

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/pieprz-czarny-ziarnisty-40g-p-206.html



Pieprz Czarny Ziarnisty 40g

Cena	**3,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPJed020**
Kod EAN	**5902686970620**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Pieprz Czarny Ziarnisty

Pieprz czarny zastosowanie w kuchni

Pieprz czarny dodaje smaku niemal każdej potrawie każdego narodu na świecie. Stosowany jest w nacierach, mieszankach przypraw, dressingach do sałatek i mieszankach pieprzu. Pieprz występuje w wielu arabskich mieszankach przypraw, takich jak zhoug, baharat i berebere.Pieprz czarny mielony jest przyprawą bardzo 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 niezbędnym dodatkiem do wszystkich dań mięsnych, do potraw z białego i żółtego sera. Podnosi walory smakowe przygotowywanych, szczególnie faszerowanych, jaj. Jest doskonały do zup i galaretek rybnych oraz wszystkich dań, które przyprawia się imbirem. Idealnie pasuje także do ryb. Dodatek pieprzu sprzyja trawieniu i wpływa również pozytywnie na działanie układu odpornościowego - pobudza apetyt. Pieprz jest przyprawą uniwersalną, dodawać go można niemal do wszystkich pieczeni, marynat i sosów. Szczypta tej przyprawy ożywia smak tłustych rosołów i czyni je lżej strawnymi. Wiele sałatek i jarzyn dopiero dzięki odrobinie pieprzu zyskuje pełnie smaku. Jest niezbędnym dodatkiem do wszystkich dań typu risotto, do potraw z białego i żółtego sera.

Pieprz czarny właściwości zdrowotne

Bardzo dużo badań udowadnia, że włączenie pieprzu czarnego do diety może przyspieszyć proces odchudzania. Nie ma nic złego w włączeniu go do diety, ale pamiętaj, aby spożywać go z umiarem. Nie można spożywać codziennie więcej niż 1-2 łyżeczki czarnego pieprzu. Posiadanie go w nadmiarze może mieć wiele skutków ubocznych. Piperyna, substancja chemiczna zawarta w czarnym pieprzu, może spowolnić krzepnięcie krwi. Teoretycznie przyjmowanie czarnego pieprzu w ilościach większych niż w żywności może zwiększać ryzyko krwawienia u osób z zaburzeniami krzepnięcia. Czarny pieprz może wpływać również na poziom cukru we krwi.

Wracając do korzyści zdrowotnych pieprzu czarnego, są to między innymi:
- Wysoka zawartość przeciwutleniaczy
- Ma właściwości przeciwzapalne
- Korzystnie wpływa na mózg
- Badania sugerują, że piperyna może pomóc w poprawie metabolizmu cukru we krwi
- Może obniżyć poziom cholesterolu
- Może mieć właściwości przeciwnowotworowe
- Przyspiesza wchłanianie składników odżywczych
- Pozytywnie wpływa na jelita
- Uśmierza ból
- Redukuje apetyt

Przyprawy owocowe - pieprz czarny



Pieprz jest jedną z najstarszych roślin uprawianych w Indiach i prawdopodobnie pochodzi ze wzgórz południowo-zachodnich Indii, gdzie spotyka się ją w stanie dzikim w lasach deszczowych od północnej Kanary po Kanyakumari. Pieprz czarny składa się z suszonych, w pełni rozwiniętych niedojrzałych owoców. Ma prawie kulisty kształt, około 4-5 mm średnicy z charakterystyczną szatą z głęboko osadzonymi zmarszczkami. Świeżo zebrane owoce układa się na cementowych podłogach lub matach i suszy na słońcu przez około tydzień. Podczas suszenia zielone lub czerwone owoce stopniowo przebarwiają się na ciemnobrązowy lub prawie czarny, a ich skórka staje się twarda i pomarszczona. Więcej informacji na temat przypraw owocowych w tym o pieprzu czarnym znajdziesz w naszym artykule który możesz przeczytać TUTAJ

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Oliwa z chili to wspaniały dodatek do sałatek i wszelkiego rodzaju potraw gdzie potrzebny jest oliwa. Jej ostro-orientalny smak zadziwi nie jedno podniebienie. Spróbuj dodać ją do pasty warzywnej, którą przyrządzasz z orzechów i warzyw. Zaskocz wszystkich tym smakiem Czytaj dalej....

Wartości Odżywcze

Wartości odżywcze w 100 g produktu:
Kalorie: 279 kcal
Białko: 11 g
Tłuszcz: 3.3 g
Węglowodany: 64.8 g (w tym błonnik: 26.5 g)

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Wietnam/Brazylia - w zależności od partii

Informacja o alergenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).