



Pieprz biały ziarnisty

Cena brutto	5,50 zł
Cena netto	5,09 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	pj087
Teren wysyłki	Polska
Czas dostawy	2 - 7 dni roboczych
Opakowanie	Papier lub doypack
Pakowanie	Produkty pakujemy do torebek w dniu wysyłki.
BDO	000061887

Opis produktu

Pieprz biały pozyskuje się z pnącza pieprzu czarnego (Piper Nigrum) i jest to dojrzałe ziarno tej rośliny. W tym przypadku mamy do czynienia z pieprzem o najłagodniejszym smaku i zapachu. Stosuje się do przyprawiania białych sosów i ryb.

Właściwości pieprzu:

- w zależności od koloru zawiera różne dawki kapsaicyny nadającej ostry smak przyprawie
- pieprz ziarnisty dodaje się do potrawy na początku gotowania
- zielony szybko wietrzeje, lepiej zmielić go na bieżąco
- w niektórych schorzeniach niewskazane jest stosowanie ostrych przypraw, można je zastąpić łagodniejszymi rodzajami, np. zamiast pieprzu czarnego użyć pieprzu białego
- pobudza łaknienie, poprawia trawienie,
- działa antyseptycznie
- jest moczopędny i wiatropędny
- olejek eteryczny ma zastosowanie w kosmetyce i przemyśle alkoholowym

Masa netto: podana w polu wyboru

Kraj konfekcjonowania: Polska
Kraj pochodzenia: Wietnam lub inny w zależności od dostawy.

Data minimalnej trwałości: podana na opakowaniu produktu

Przechowywanie: w suchym i zacienionym miejscu.

Konfekcjonowanie: Nasypko.pl Maria Duda, 34-650 Tymbark 443.

Informacja o alergenach: Ze względu na konfekcjonowanie innych produktów w naszym zakładzie, produkt może zawierać: ?adowe ?o?ci, zbo? zawieraj?cych gluten, orzeszk?w ziemnych, innych orzech?w, seler, gorczycy, sezamu.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Masa netto: 50g , 100g , 250g , 500g , 1kg

