

Link do produktu: <https://www.nasypko.pl/pieprz-syczuański-ziarnisty-p-96.html>



Pieprz syczuański ziarnisty

Cena brutto	7,90 zł
Cena netto	7,31 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	pj096
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 syczuański (inna pisownia: seczuański) jak sama nazwa wskazuje pochodzi z Syczuanu, regionu na południu Chin. W tamtejszej kuchni jest to bardzo często stosowana przyprawa. Ten rodzaj pieprzu ma charakterystyczny lekko cytrynowy zapach i ostry, cierpki smak. Najczęściej używa się go do dań mięsnych i warzywnych. Osobiście polecamy go też do doprawiania ryb i owoców morza.

Właściwości pieprzu syczuańskiego:

- ma cierpki smak i może paraliżować na krótko kubki smakowe
- pobudza trawienie
- nadaje świeżego, cytrusowego zapachu potrawom, ale nie zaszkodzi osobom uczulonym na te owoce
- aby uwolnić pełnię jego smaku dobrze jest przesmażyć go najpierw, np. ze świeżym imbirem i czosnkiem - częsty zabieg w przypadku dań z woka

Masa netto: podana w polu wyboru

Kraj konfekcjonowania: Polska
Kraj pochodzenia: Indie 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: śladowe ilości zbóż zawierających gluten, orzeszków ziemnych, innych orzechów, selera, gorczycy, sezamu.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Masa netto: 20g , 50g , 100g , 250g , 500g , 1kg