

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/pieprz-syczuański-pieprz-chiński-500g-p-54.html>



PIEPRZ SYCZUAŃSKI, PIEPRZ CHIŃSKI 500g

Cena	90,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	PI-54
Kod EAN	5 903933 620572

Opis produktu

PIEPRZ SYCZUAŃSKI

Masa netto: 500g

Kraj pochodzenia: CHINY

Pieprz syczuański, znany również jako pieprz chiński, to jedna z najpopularniejszych przypraw kuchni azjatyckiej. Charakteryzuje się intensywnym, lekko cytrusowym zapachem i ostrym, pikantnym smakiem, który dodaje potrawom wyjątkowego charakteru.

Pieprz syczuański nie tylko nadaje smak potrawom, ale także posiada właściwości zdrowotne. Zawiera fitoskładniki, które pomagają w poprawie trawienia i działają jako naturalne środki antybakteryjne i przeciwzapalne. Ponadto, pieprz syczuański może pomóc w redukcji stresu i napięcia, a także wzmocnić układ odpornościowy.

Nasza oferta obejmuje najwyższej jakości pieprz syczuański, pochodzący z najlepszych plantacji i starannie selekcionowany, aby zapewnić najwyższą jakość i świeżość. Możesz go wykorzystać w różnych rodzajach potraw - mięsnych, rybnych, zupach, sosach czy daniach warzywnych - aby nadać im niepowtarzalnego smaku i aromatu.

Zapraszamy do zakupu naszego pieprzu syczuańskiego w naszym sklepie internetowym. Oferujemy konkurencyjne ceny oraz szybką i bezpieczną wysyłkę. Dołącz do grona naszych zadowolonych klientów i odkryj niezwykle walory smakowe i zdrowotne pieprzu syczuańskiego!

Pieprz syczuański, znany również jako pieprz chiński, to jedna z najpopularniejszych przypraw kuchni azjatyckiej. Charakteryzuje się intensywnym, lekko cytrusowym zapachem i ostrym, pikantnym smakiem, który dodaje potrawom wyjątkowego charakteru.

Pieprz syczuański nie tylko nadaje smak potrawom, ale także posiada właściwości zdrowotne. Zawiera fitoskładniki, które pomagają w poprawie trawienia i działają jako naturalne środki antybakteryjne i przeciwzapalne. Ponadto, pieprz syczuański może pomóc w redukcji stresu i napięcia, a także wzmocnić układ odpornościowy.

Nasza oferta obejmuje najwyższej jakości pieprz syczuański, pochodzący z najlepszych plantacji i starannie selekcionowany, aby zapewnić najwyższą jakość i świeżość. Możesz go wykorzystać w różnych rodzajach potraw - mięsnych, rybnych, zupach, sosach czy daniach warzywnych - aby nadać im niepowtarzalnego smaku i aromatu.

Zapraszamy do zakupu naszego pieprzu syczuańskiego w naszym sklepie internetowym. Oferujemy konkurencyjne ceny oraz szybką i bezpieczną wysyłkę. Dołącz do grona naszych zadowolonych klientów i odkryj niezwykle walory smakowe i zdrowotne pieprzu syczuańskiego!

Pieprz syczański (pieprz z Syczuanu lub pieprz chiński) - zewnętrzna łupina jagody żółtodrzewu pieprzowego (Zanthoxylum piperitum).

Wbrew nazwie nie należy do rodziny pieprzowatych.

Używany w azjatyckiej kuchni, szczególnie w prowincji Syczuan jako przyprawa do kurczaka i kaczki.

Razem z anyżem gwiazdkowym, koprem włoskim, goździkami i cynamonem wchodzi w skład chińskich pięciu przypraw.

Używa się go też w japońskiej mieszance siedmiu smaków.

Pieprz syczański ma ostry smak, z lekką cytrusową nutą.

Powoduje uczucie drętwienia i mrowienia języka.

Prażenie wydobywa jego aromat.

Przechowywać w chłodnym, suchym i przewiewnym miejscu.

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać: orzechy ziemne i inne orzechy

gorczyce, soję, sezam, zboża zawierające gluten,

produkty zawierające dwutlenek siarki, laktozę, jaja, seler

Wszystkie nasze produkty pakowane są w atestowane torebki

z zapięciem strunowym co pozwala na wielokrotne ich otwieranie i

zamykanie bez utraty świeżości, zapachu i smaku.

Produkty posiadają długą datę przydatności do spożycia umieszczona na etykiecie znajdującej się na opakowaniu .

Poradnik przypraw

Jak używać przypraw jednorodnych?

Przyprawy jednorodne to pojedyncze składniki przyprawowe, które pozwalają precyzyjnie dopasować smak do przygotowywanych potraw. Dzięki nim można samodzielnie tworzyć mieszanki przypraw, marynaty oraz doprawiać dania według własnych preferencji.

Zastosowanie przypraw jednorodnych

- Mięsa pieczone, grillowane i smażone
- Zupy i sosy
- Ryby i owoce morza
- Warzywa oraz sałatki
- Domowe marynaty
- Kuchnia polska, orientalna i śródziemnomorska

-
- Własne mieszanki przyprawowe

-

Dlaczego warto wybierać przyprawy wysokiej jakości?

Świeże przyprawy wyróżniają się intensywnym aromatem, naturalnym kolorem oraz wysoką zawartością olejków eterycznych. Odpowiednie przechowywanie pozwala zachować ich smak i właściwości przez długi czas.

Przechowywanie przypraw

Aby zachować pełnię aromatu, przyprawy należy przechowywać w szczelnie zamkniętych opakowaniach, w suchym i zacienionym miejscu, z dala od źródeł ciepła i wilgoci.

Porady

Jak przechowywać pieprz?

Pieprz najlepiej przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i zacienionym miejscu. Ziarnisty pieprz zachowuje aromat najdłużej, dlatego warto mieć go bezpośrednio przed użyciem.

Do czego używać pieprzu?

Pieprz doskonale pasuje do mięs, ryb, zup, sosów, marynat, warzyw, sałatek oraz potraw z grilla. To jedna z podstawowych przypraw w każdej kuchni.

Dlaczego warto?

Dlaczego warto kupować w Przyprawy.pro?

- Ponad 1500 produktów dostępnych od ręki.
- Starannie wyselekcjonowane przyprawy, dodatki spożywcze i akcesoria.
- Produkty dla kuchni domowej i profesjonalnej gastronomii.
- Szybka realizacja zamówień i bezpieczna wysyłka.
- Sprawdzeni producenci oraz wysoka jakość oferowanych produktów.

Dziękujemy za zaufanie i życzymy udanych zakupów w sklepie Przyprawy.pro.