

Link do produktu: <https://sklep.runobio.pl/pieprz-bialy-mielony-100-g-p-56.html>



Pieprz biały mielony - 100 g

Cena brutto	15,03 zł
Cena netto	13,92 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	do 48H
Numer katalogowy	26
Kod EAN	5903792322495
Producent	RUNO

Opis produktu

Pieprz biały mielony

Zastosowanie:

Pieprz biały stanowi dojrzałą część owocu pieprzu czarnego, która po namoczeniu w wodzie, ma usuwaną zewnętrzną część owocni. Smak pieprzu białego jest bardziej delikatny i mniej palący niż pieprzu czarnego. Pieprz biały mielony stosowany jest do przyprawiania białych mięs, białych sosów, pasztetów, ryb i serów. Uwydatnia także walory smakowe sałatek, zup, dań z warzyw, podrobów i jaj oraz soków warzywnych, a także wyrobów cukierniczych. Pieprz biały należy dodawać pod koniec przyrządzania potrawy.

Właściwości:

Biały pieprz działa oczyszczająco – wspomaga proces eliminowania toksyn oraz zbędnych produktów przemiany materii z organizmu. Przyspiesza metabolizm, usprawnia trawienie, niweluje dolegliwości przewodu pokarmowego takie jak niestrawność czy biegunka. Biały pieprz jest też silnym antyutleniaczem, co oznacza, że hamuje działanie wolnych rodników, opóźniając w ten sposób procesy starzenia i poprawiając jednocześnie kondycję i wygląd skóry. Wspomaga także odporność organizmu.

Kraj pochodzenia: Wietnam

Masa netto: 100 g