Fiche Produit

Poivre blanc entier

0309110627

Descriptif

Le **poivre blanc** est cueilli sur le Piper nigrum L. à maturité optimale puis délesté de son enveloppe pour offrir son cœur.

Les saveurs sont alors plus subtiles et boisées.

Origine du **poivre blanc entier**: Vietnam et Brésil

Le **poivre blanc** à la particularité d'être cueilli à pleine maturité lorsque la baie est rouge. Alors très piquante, cette forme de poivre est très peu utilisée en occident.

La baie subit alors un traitement pour la débarrasser de son enveloppe et de sa partie charnue. Il reste alors le noyau qui est par la suite séché pour devenir le **poivre blanc entier** que l'on connait.

De premier choix, le poivre blanc ne modifie pas trop la saveur du plat, ajoutant juste une touche d'épices et une saveur boisée.

Nous vous conseillons de l'ajouter un peu avant la fin de la cuisson pour garder toutes ses saveurs. Il peut être utilisé entier ou moulu selon l'aspect visuel désiré.

Conservation : Stockez le **pot de 60g de poivre blanc** dans un espace à l'abri de la lumière et de l'humidité pour ne pas altérer son goût et sa couleur.

Caractéristiques

Consistance	Entier	Type de conditionnement	Pot de	Poids/qté	60

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques