



0309487911

Poivre rouge de Kampot - par 50 g

- Arômes fruités et fleuris
- Piquant doux et équilibré
- Format 50 g pratique



La Bovida



Poivre rouge de Kampot aux notes fruitées

Le poivre rouge de Kampot est un poivre rare et délicat, apprécié des cuisiniers exigeants. Récolté à pleine maturité, il développe une aromatique unique, douce et expressive. Dès l'ouverture, son parfum évoque les fruits mûrs et les fleurs. En bouche, il offre une chaleur modérée et une belle longueur, sans agressivité.

Ce poivre s'adresse aux passionnés qui veulent assaisonner avec précision. Il sublime les plats sans jamais les masquer. À la maison, il permet d'atteindre une vraie finesse professionnelle, simplement. Un poivre de caractère, mais facile à apprivoiser.

Les avantages du poivre rouge de Kampot

- Récolté à maturité complète pour une aromatique développée
- Notes fruitées et fleuries, sans piquant excessif
- Puissance équilibrée, idéale pour une cuisine raffinée
- Excellente longueur en bouche, persistante et élégante
- Polyvalent sur plats salés comme sucrés
- Grains entiers, à moulin ou concasser au moment du service
- Dosage précis, quelques grains suffisent par assiette

Ce poivre rouge de Kampot révèle toute sa complexité lorsqu'il est utilisé en finition. Concassé grossièrement ou fraîchement moulu, il libère des arômes subtils rappelant une compote de fruits mûrs. Il accompagne parfaitement un filet de bœuf, un magret de canard ou une volaille rôtie. Sur des légumes grillés ou une purée maison, il apporte une touche élégante et inattendue.

Côté mer, il fonctionne très bien avec des Saint-Jacques, des gambas ou un poisson blanc délicatement nacré. Les amateurs de sucré l'apprécieront aussi sur des fraises, un ananas rôti ou même un dessert chocolaté. Son piquant modéré respecte les équilibres et met en valeur les ingrédients.

Astuce de passionné : Ajoutez-le toujours en fin de cuisson pour préserver ses arômes. Évitez la chaleur directe trop longue, qui atténue ses notes fruitées. Conservez-le à l'abri de la lumière et de l'humidité pour garder toute sa fraîcheur. Un moulin réglé sur une mouture moyenne permet d'obtenir le meilleur compromis entre parfum et texture.

Un indispensable pour celles et ceux qui aiment cuisiner avec précision et plaisir, comme des pros, à la maison.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Conditionnement	Pot de 50 g
-----------------	-------------

Référence : 0309487911