

- Notes boisées et florales
- Fraîcheur d'agrumes marquée
- Format 40 g pratique



Poivre noir Voatsiperifery aux notes boisées

Le poivre noir de Voatsiperifery est un poivre rare, recherché pour son profil aromatique hors norme. Originaire de Madagascar, il pousse à l'état sauvage et se distingue dès l'ouverture du pot. Son parfum mêle des notes boisées, florales et une fraîcheur d'agrumes très nette. En bouche, le piquant est présent mais élégant, jamais brutal.

Ce poivre séduit immédiatement les passionnés de cuisine. Il apporte du relief et de l'énergie aux recettes les plus simples. Dans un moulin, il révèle toute sa complexité à chaque tour. Un poivre de caractère, à la fois subtil et addictif, pour cuisiner avec précision à la maison.

Les avantages du poivre noir de voatsiperifery

- Poivre sauvage rare, récolté à la main
- Arômes boisés et fleuris très expressifs
- Fraîcheur d'agrumes en fin de bouche
- Piquant franc mais parfaitement équilibré
- Idéal en finition pour relever les plats
- Grains entiers adaptés au moulin
- Quelques tours suffisent par assiette

Le poivre noir de Voatsiperifery est un véritable exhausteur de goût. Il sublime une viande grillée, une volaille rôtie ou un poisson juste snacké. Sur des légumes sautés ou un œuf mollet, il apporte une touche fraîche et aromatique. Il fonctionne aussi très bien sur des plats végétariens, où ses notes florales apportent de la complexité.

C'est un poivre qui aime être utilisé au dernier moment. Fraîchement moulu, il libère toute sa palette aromatique. Il peut aussi être légèrement concassé pour parfumer une marinade ou une sauce courte. Son profil frais et boisé équilibre parfaitement les recettes riches ou grasses.

Astuce de passionné : Réglez votre moulin sur une mouture moyenne pour préserver les arômes. Évitez les cuissons longues. La chaleur excessive atténue sa fraîcheur d'agrumes. Conservez-le dans un contenant hermétique, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Ainsi, chaque grain garde son intensité.

Ce poivre s'adresse aux amateurs de saveurs authentiques. Il permet de dynamiser les recettes du quotidien sans les dénaturer. Un indispensable pour celles et ceux qui aiment assaisonner avec justesse et caractère, comme en cuisine professionnelle.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Conditionnement	Pot de 40 g
-----------------	-------------

Référence : 0309487915