

Druhy pepřů

Kampot - černý pepř z Kambodže, jehož předností jsou sladké a přitom opojné květinové tóny

Je vhodný k červenému masu, pomalu vařeným pokrmům, studeným pokrmům, tučnějším rybám. Tento pepř je rovněž vynikající na ochucení tmavých omáček, rajčatových omáček, marinád nebo pizzy.

Doporučujeme ho i na ochucení zeleniny, jemných bílých sýrů a některých druhů ovoce. Lze jej také použít do čokoládových dezertů.



Sikara - bílý pepř z Madagaskaru, se vyznačuje

dominantní mentolovou příchutí a čerstvými tóny zeleniny a květin

Je vhodný na škeble, ústřice, bílé maso, drůbež, bílé rybí maso, vepřové a telecí maso a bílé omáčky. Výborně ochutí těstoviny, rýži, zeleninu v páře, grilovanou zeleninu, tykve, dýně, žampiony, chřest, šarlatové nebo běžné fazoly, rajčata a saláty. Doporučujeme použít ho i na dezerty obsahující pomeranče a hrušky.



Voatsiperifery - černý pepř z Madagaskaru,

divoký černý pepř s náznakem citrusů, ovoce a květin

Můžete jej používat v sezónních salátech, a hodí se také k masu, zejména vepřovému a jehněčímu, ale také k bílému rybímu masu. Je vynikající k foie gras. Nejvíce vhodnou zeleninou pro dochucení tímto pepřem jsou rajčata. Je rovněž ideálním doplňkem měkkých bílých sýrů. Hodí se zejména ke kozímu a ovčímu sýru. Je vynikající do paštik, terin, kompotů, okurek a nakládané zeleniny.

Zdroj: www.vasekuchyne.cz