



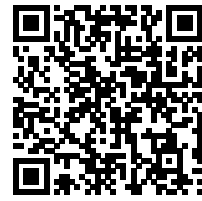
Poivre blanc Sarawak de Malaisie, 80g - 4 sachets de 20g

Modèle: 42424

4 0 0 6 9 5 0 0 4 2 4 2 4



Prix
conseillé: €
14,99



DESCRIPTION

Le Sarawak est un poivre blanc cultivé sur l'île de Bornéo. Son goût végétal et musqué se marie parfaitement avec les viandes blanches, les poissons et les légumes.

Ce poivre blanc est cultivé à Sarawak, un état de la Malaisie au nord de l'île de Bornéo, qui se compose en grande partie de forêt tropicale. Après récolte, les grains de poivre sont trempés dans l'eau pendant plusieurs heures pour retirer leur pulpe, ne laissant que le cœur blanc du grain de poivre, qui est ensuite séché. Grâce à son goût végétal et musqué, ce type de poivre s'accorde parfaitement avec les viandes blanches, les poissons et les légumes. Il est aussi étonnamment délicieux avec des desserts à base d'orange ou de poire.

- Convient aux moulins à poivre Peugeot
- Intensité 7

Emballé dans des sacs hermétiques pour un stockage optimal

- Facile à remplir
- Triple protection contre l'air, la lumière et l'humidité
- Empreinte environnementale réduite
- Préservation des arômes

SPÉCIFICATIONS

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

Caractéristiques physiques

Couleur Blanc