

TM

PEPPARBERG



Andalimanpeppar · Hel · 25 g

Produktinformation

Artikelnummer: 2949
 Binomial nomenklatur: *Zanthoxylum acanthopodium*
 Vikt: 25 g
 Typ: Hel
 Ursprung: Indonesien
 Desinfektion: CO2
 GMO: Nej
 Max temp: 25°C
 Bestrålning: Nej
 Kvalitetskontroll: Okulärkontrollerad (Sverige)

"Andalimanpeppar, eller citruspeppar, är en mycket sällsynt pepparraritet som växer vilt på norra Sumatra i Indonesien. Den skördas året runt, och handplockas och saltorkas i vasskorgar av lokalbefolkningen."



A Andalimanpeppar är släkt med timut- och sichuanpeppar, och har en frisk och mycket intensiv smak av citrus - i synnerhet vid upphetting. Använd i kvarn eller mortel, till stekning eller wokning av grönsaker, till ljusare typer av kött, fågel, fisk och skaldjur.

S Sveriges lägsta kilopris? Jämför gärna våra kilopriser på Andalimanpeppar med de premiumprodukter du finner i butikshyllan, där priserna ofta kan vara flera tusen kronor per kilo för samma vara.

Ingredienser: Vilt växande, handplockad, saltorkad andalimanpeppar från norra Sumatra, Indonesien.

