

TM

PEPPARBERG



## Långpeppar · Hel · EKO · 1000 g

### Produktinformation

Artikelnummer: 2450  
 Binomial nomenklatur: *Piper longum*  
 Vikt: 1000 g  
 Typ: Hel  
 Ursprung: Indonesien  
 Desinfektion: CO2  
 GMO: Nej  
 Max temp: 25°C  
 Bekämpningsmedel: Kontrollerat enligt EU 396/2005  
 Bestrålning: Nej  
 Tungmetallskontroll: Bly, kadmium, kvicksilver  
 Kvalitetskontroll: Okulärkontrollerad (Sverige)  
 Certifiering: EU-ekologisk, EG 834/2007  
 Certifieringskod: SE-EKO-03

**"Långpeppar är släkt med svartpeppar, har sitt ursprung i Indien, men odlas numera även i stor utsträckning i Indonesien. Den är något sötare och hetare än konventionell svartpeppar."**



Långpeppar ger en tydlig hetta, speciellt i långkok, där den framträder tydligare i takt med tillagningstiden. Doften är söt och aromatisk med svaga undertoner av kanel. Används precis som svartpeppar, krossad, malen eller hel.

Pepparfrukterna kan enkelt brytas eller grovkrossas och användas i pepparkvarn. Ekologisk långpeppar tillsammans med timjan och rosmarin blir en annorlunda viltkrydda med sting!

