

TM

PEPPARBERG



Tasmansk bergpeppar · Hel · 25 g

Produktinformation

Artikelnummer: 2871
 Binomial nomenklatur: *Tasmannia lanceolata*
 Vikt: 25 g
 Typ: Hel
 Ursprung: Australien
 Desinfektion: CO2
 GMO: Nej
 Max temp: 25°C
 Bekämpningsmedel: Kontroll enligt EG 396/2005
 Bestrålning: Nej
 Kvalitetskontroll: Okulärkontrollerad (Sverige)

"Tasmansk bergpeppar går under många namn, och är på engelska kanske mest känd som 'Mountain pepper'. Den odlas i huvudsak i Tasmanien, men även på det australienska fastlandet. "

Tasmansk bergpeppar brukar ibland kallas för tasmanpeppar, tasmanienpeppar, eller kort och gott 'bergspeppar'. Den växer i regnskogar över hela sydöstra Australien, men har sitt ursprung på Tasmanien.

Pepparfrukterna används hela eller mortlade precis som svartpeppar, och ger en fruktig, söt och het smak. Lukten påminner om en blandning mellan kryddpeppar och långpeppar, och smaken brukar ofta beskrivas som en het svartpeppar med citruston.

