

Черный перец
(горошек)
(Шри Ланка)

Чёрный перец премиум-сорта из Шри-Ланки. Глубокий благородный аромат высококачественного чёрного перца придаст особенное звучание вашим блюдам. Особенности черного перца горошком из Шри-Ланки: высокое качество, собран в сезон, когда содержание активных и вкусо-ароматических компонентов в плодах максимально, богат пиперином, который делает этот перец очень жгучим.

Черный перец также является лекарственным средством. Плоды перца чёрного используют как средство, способствующее пищеварению. За счет большого количества капсаицина плоды перца обладают мощным антибактериальным и противовирусным действием - убивает вредные бактерии. Повышает иммунитет, особенно сопротивляемость различным простудам.

ГОРИЗОНТ ЗДОРОВЬЯ

Знаете ли Вы что?

Когда в рот попадает острый перец, мозг человека начинает вырабатывать эндорфины, слабое естественное болеутоляющее. Это вызывает лёгкое чувство эйфории. Поэтому многие люди и любят острую пищу.
Когда-то специи были так дороги, что чёрный перец продавался за золото, причём по коэффициенту один к одному — килограмм специй за килограмм золота.

Состав:
черный перец (Шри-Ланка) 100%.

Витамины и микроэлементы
Он содержит пиролин, хавицин, сахара, фермент, эфирные масла и крахмал, алкалоиды, камедь. Он также богат кальцием, железом, фосфором, каротином и витаминами группы В.

Условия хранения: хранить при температуре не выше 10-15 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Применение:
Суточная доза не должна превышать 5-7 гр. семян

Применение в кулинарии:
Широко применяется в пищевой промышленности. Как пряность способствует пищеварению и улучшает аппетит. Употребляется для супов, подливок, соусов, овощных салатов, маринадов, приготовления всех видов мяса, рыбы, томатов, консервированных овощей.
Черный перец – самая распространенная специя в мире. Черный перец используется в любых блюдах – даже в десертах (старинный рецепт русских пряников, индийские, прибалтийские десерты и выпечка) и сладких напитках.
Горячие супы будут иметь насыщенный пряный вкус, если в них в начале приготовления добавить несколько горошин черного перца. Черный перец великолепно подчеркивает вкус яиц, теста, овощей, грибов, круп.
Молотый черный перец идеален для салатов. А целые горошины перца используются при мариновании, квашении, солении и прочей консервации.

Противопоказания:
Может вызывать индивидуальную непереносимость. Кроме того, приправа противопоказана людям с гастритом, повышенной кислотностью желудка, язве, болезни двенадцатиперстной кишки.

Сайт: p-i-n-e.com
Менеджер по работе с клиентами: +7 924 399 92 81

Изготовитель: произведено по заказу ООО «Горизонт Здоровья»
664050, РФ, город Иркутск, проспект Маршала Жукова д. 15/4.

Срок годности: _____ ВЕС НЕТТО: _____ гр.