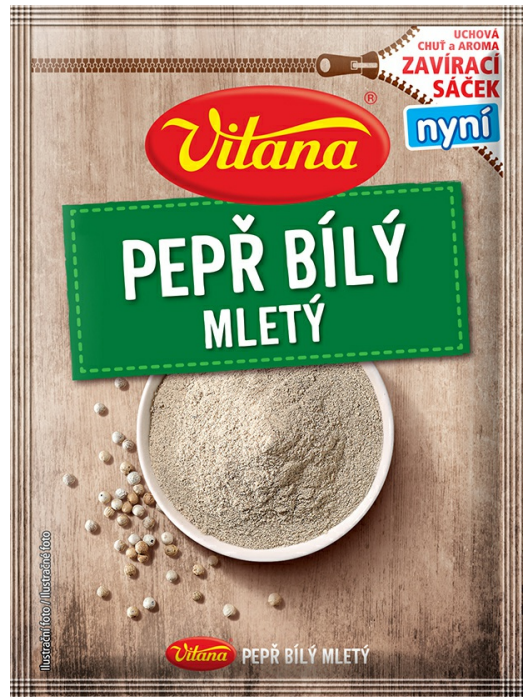




## Pepř bílý mletý

Chuťově výrazný bílý pepř se pěstuje v tropických a subtropických oblastech, získává se ze zralých, sušených a vyloupaných bobulí stálezeleného pepřovníku. Chuť a vůně jsou daleko jemnější, lahodnější a aromatictější než u pepře černého. Používá se k přípravě světlých omáček, smetanových polévek, salátů, pomazánek, ryb a tvarohových i vajíčkových pokrmů. Vhodný je také pro bílá masa a drůbež

▣ Zajímavosti o **pepři bílém** naleznete v encyklopedii koření **vseokoreni.cz**



**1** 18 gramů

© 2014 Vitana a.s.

[www.vitana.cz](http://www.vitana.cz)

[www.facebook.com/Vitana.czsk](https://www.facebook.com/Vitana.czsk)

žijte s chutí