



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.