



Nové koření celé



Nové koření jsou červenohnědé bobule tropického stromu pimentovníku původem z Jamajky. Do Evropy jej z Nového světa přivezl Kryštof Kolumbus. Má příjemně kořenou a jemně palčivou chuť, která v sobě spojuje chuť a vůni hřebíčku, skořice, muškátového ořechu a pepře. Používá se do omáček a polévek, k nakládání okurek, při marinování zvěřiny, ryb i ostatních druhů masa. Je vhodné také do kompotů, pudinků a sladkého pečiva.