



Pepř černý celý



Pepř černý jsou v nezralém stavu sklizené zelené neloupané fermentované a následně sušené bobule pepřovníku černého. Jeho původní domovinou je oblast Indie, dnes se pěstuje v mnoha tropických a subtropických oblastech. Chuť pepře je ostrá, dráždivá a příjemně aromatická. Používá se k dochucení především vepřového a hovězího masa, omáček, dokáže také zvýraznit chuť darů moře.