



Pink Peppercorns | Bacche di Pepe Rosa

Il pepe rosa appartiene alla famiglia delle Anacardiacee, un piccolo albero sempreverde con foglie aromatiche e grappoli di frutti rosa, ed è originario del Perù e del Cile, e al contrario di quello che si può pensare, non è una varietà di pepe nonostante la somiglianza dei suoi frutti.

Le bacche di pepe rosa hanno infatti una consistenza ed un sapore completamente diversi, sono piccole drupe di colore roseo, fragili e portanti un seme a nocciolo duro. Hanno odore e sapore simili a quelli del pepe ma non sembra contengano piperina. Il sapore è leggermente piccante, e ha un tipico aroma dolce-resinoso.

Il pepe rosa è ideale per come condimento aromatico per ricette di pesce, risotti, carni, prodotti da forno e dolci, aceti, vini. Viene inoltre spesso utilizzato per decorare i piatti.



Tellicherry Peppercorns | Pepe Nero in Grani

I grani di pepe nero Tellicherry sono i frutti del *Piper Nigrum*, una pianta rampicante sempreverde che cresce nella giungla umida delle zone tropicali. I principali paesi di provenienza sono India, Brasile e Madagascar, Sri Lanka, Indonesia e di recente anche l'Ecuador.

Durante la raccolta vengono selezionati con grossezza e peso uniformi e sono poi puliti da impurezze e polveri.

Si presentano con una superficie rugosa, reticolata e di colore bruno, con pericarpo sottile e fragile. Hanno un sapore ed odore piccante, intenso, caldo con un aroma unico di legno pregiato.

La loro composizione varia in base alle origini ed ai raccolti.



Green Peppercorns | Pepe Verde in Grani

I grani di pepe verde sono pepe allo stato puro. I frutti del *Piper Nigrum*, coltivato in India, vengono infatti raccolti prematuramente quando il frutto è ancora acerbo e vengono posti a seccare in luoghi riparati dal sole e ben aerati. Presentano una superficie rugosa, reticolata e di colore verde chiaro, sottili e fragili. Il loro sapore e odore sono meno piccanti del pepe nero, caratteristici e di ottimo gusto con un profumo che è chiaro e vivace.

Può essere facilmente schiacciato appena prima dell'uso, tra due cucchiari o anche con le dita, e si abbina molto bene utilizzato sia su carni rosse come manzo e maiale, che su frutti di mare e pesci come il salmone e il tonno.

VENEQU Sichuan Pepper – Pepe del Sichuan in grani



Scoprite il gusto inconfondibile del pepe di Sichuan! Queste piccole bacche rosse, originarie della Cina, vi sorprenderanno con un mix unico di aromi: un inizio piccante, seguito da una nota agrumata e un leggero intorpidimento che stuzzica il palato. Perfetto per dare un tocco esotico ai vostri piatti, dal wok alle marinature, fino ai dessert più audaci.

Oltre al suo sapore inconfondibile, il pepe di Sichuan è apprezzato per le sue proprietà benefiche. Utilizzato da secoli nella medicina tradizionale cinese, è noto per le sue proprietà riscaldanti e digestive. In cucina, è l'ingrediente segreto per creare piatti originali e sorprendenti. Provatelo su carni rosse, pesce, verdure e anche nei dolci!