

POIVRE BLANC DE MADAGASCAR

Origine : Madagascar

QU'EST-CE QUE LE POIVRE BLANC DE MADAGASCAR ?

Le poivre blanc de Madagascar a été découvert il y a peu de temps. C'est un poivre sauvage qui pousse en liane dans les zones forestières tropicales humides de Madagascar. Ses notes légèrement fumées, citronnées et anisées révèlent un parfum d'estragon qui donnent à ce poivre blanc une fraîcheur et une délicatesse appréciée. Ses arômes sont moins boisés que le Voantsy Periphery noir de Madagascar.



Code VRAC : 52501

CONSEILS D'UTILISATION :

Le poivre blanc de Madagascar s'utilise aussi bien concassé que moulu. Ses arômes seront davantage révélés quand il est ajouté au dernier moment et cela écarte toute amertume ou piquant désagréable que la cuisson pourrait occasionner. Ce poivre est idéal avec les produits de la mer, que ce soit les coquillages, les crustacés ou les poissons blancs. Vous pourrez également l'utiliser dans la préparation de vos sauces et marinades, en assaisonnement de vos salades d'été, dans les sauces blanches froides ou chaudes et dans les mayonnaises. Les arômes de ce poivre blanc se prêtent aussi parfaitement bien aux volailles et aux viandes blanches. Enfin, ce poivre se marie très bien avec l'œuf sous toutes ses formes.