

PIMENT

KASHMIRI



Origine : Inde

QU'EST-CE QUE LE PIMENT KASHMIRI (ou Cachemire) ?

Le piment du Cachemire est une variété de piment indien réputé pour sa couleur rouge vif. Il est issu du Cachemire, région partagée entre l'Inde, le Pakistan et la Chine.

Il se situe entre 2000 et 3000 sur l'échelle de Scoville, soit un niveau comparable au piment d'Espelette. Assez doux, il apporte du goût et de la couleur plus que de la chaleur aux plats. Son parfum est original, à la fois sucré et fruité.



Code VRAC : 52500

CONSEILS D'UTILISATION :

Son utilisation est universelle ! Son léger piquant en fait une excellente alternative aux poivres noirs. Sa saveur, proche du paprika ou du piment d'Espelette, relève et agrémenté tout type de marinades, de sauces, de potages...

Idéal avec les œufs, vous pouvez en saupoudrer dans les quiches, omelettes, ou plus simplement sur des œufs au plat, accompagné d'une pointe de fines herbes.

Il est parfait pour relever les viandes blanches et sublimer les poissons et fruits de mer.

D'une manière générale, il s'associe très bien aux herbes méditerranéennes, à l'huile d'olive et à toute la cuisine indienne.

Enfin, ce piment d'une couleur rouge très vive, est souvent utilisé pour sa propriété colorante qui donne aux sauces et marinades une couleur rouge chaude et ronde !