



PIMIENTA NEGRA MOLIDA 70 G LA COLINA

Descripcion general

La pimienta es la baya seca de la planta *Piper nigrum* de la familia de las piperaceas.

Los frutos verdes se recogen y se apilan en montones durante algunos días para que fermenten, se secan y se vuelven duros y negros. Estos granos son mas arrugados que los de otros tipos de pimientos. Cuando se muele, el aroma de la pimienta desaparece rapidamente, por esta razon es mejor moler los granos segun sea necesario.

Origenes geograficos

La pimienta se cultiva en la India, Indonesia, Malasia y Brasil.

Sabor y aroma

La pimienta negra tiene un aroma y un sabor fuerte y picante.

Historia

Desde el tiempo de los romanos, la pimienta ha sido la especia mas importante. Las ciudades de Alejandria, Genova y Venecia le debian su exito economico a la pimienta. La literatura sanscrita de tres mil años de edad, menciona a la pimienta. Fue de las primeras cosas que se comerciaron en Asia y Europa. En el año de 1101, a cada uno de los soldados victoriosos genoveses se les dieron dos libras de pimienta como un regalo por su exitosa conquista palestina. En la Edad Media los europeos utilizaban pimienta para pagar renta, dotes, impuestos y Shakespeare menciona a la pimienta en sus obras. La necesidad de pimienta inspiro varias exploraciones espanolas y el comercio de especias en el siglo XV.

Recomendaciones de almacenaje

Almacene en un lugar fresco, seco y obscuro.

Usos Culinarios

La pimienta es un condimento de mesa universal utilizado para darle sabor a todo tipo de platillos alrededor del mundo. No es ni dulce ni salada, solo picante y se puede utilizar con ambos tipos de comida.

Para sazonar caldos, salchichas, salsas barbecue, salsas para marinar carnes, verduras.

Agregar a sopas cremosas, platillos de huevo y queso, mariscos, carnes y aves.

Quebrada se puede frotar a filetes.

Da un toque unico a pasteles de especias, pan de jengibre, galletas de jengibre y compotas de fruta fresca.

Otros usos

Medicinal: Alivia el flato y tiene propiedades diureticas.

\$43.75MN