

Moulin Madagaskar pepperkorn 55 g

Aromatiske, grønne Madagaskar pepper.

Moulin er et gammelt familieeid selskap fra 1903, som holder til rett utenfor Paris i Frankrike. Opprinnelig drev de kun med trøfler, men i 1970 årene var de på Madagaskar, der de oppdaget en smak på det lokale kjøkkenet som var ukjent for Europa – grønn Madagaskar pepper. Siden da har de importert Madagaskar pepper og bearbeidet de i Frankrike. Dette har blitt en stor suksess for selskapet. Navnet grønn pepper tilsier at pepperen er høstet i umoden tilstand, men bærene er fullt utvokst.

Produktnummer	514345
EPD-nummer	4127783
Antall i kartong	12

4127783

Madagaskar pepper er populært i matlaging i Frankrike, der de er kjent for å tilberede pepperbiff eller god hjemmelaget peppersaus. Pepperen kan også brukes i den velkjente norske fårikålen.

Pepperkornene har en fast, men myk konsistens, på grunn av saltlaken. Grønn pepper har en fremtredende aromatisk og noe sterk smak. Pepperaromaen (fra den eteriske oljen) sitter i fruktskallet på pepperkornet, noe som gjør at hel pepper holder bedre på aroma og smak enn kvernet pepper.