

KOTÁNYI
1881
GOURMET

VÝJIMEČNÉ PEPŘE PRO GURMÁNY

PŘIVEĎTE DO SVÉ KUCHYŇE EXKLUZIVITU S PEPŘOVÝMI SPECIALITAMI OD KOTÁNYI



PEPŘ UZENÝ

Po sušení se bobule pepře černého po dobu 7 dnů jemně zaudí na bukovém dřevu. Díky tomu má uzený pepř kromě intenzivní chuti také ostrou uzenou vůni.

Uzený pepř je ideální pro to, aby jídlo dostalo jemnou kouřovou notu. Lze jej použít na dušené maso, ryby a rybí pokrmy, mořské plody. Hodí se do polévek, paštik, těstovin, zeleniny salátů i pomazánek. Zejména u grilovaných potravin dosahuje kouřová vůně svůj plný potenciál. Pro praktické použití se doporučuje mlýnek.



BALENÍ

400 ccm, Dóza

ČÍSLO ARTIKLU

747901

PEPŘ TASMÁNSKÝ HORSKÝ

Jak už název napovídá, horský pepř pochází z Tasmánie. Zaujme intenzivně sladkou vůní a ovocně-pepřovou chutí. Má lákavě příjemné, sladké, pepřné, intenzivní aroma s výraznými čokoládovými tóny. Po rozkousnutí je příjemně sladký, ovocný a po chvíli začne jemně pálit. Pálivost, ale rychle odchází. Jeho exkluzivní dostupnost se odráží na ceně.

Tento výjimečný pepř se hodí zvláště k hovězím, drůbežím a zvěřinovým pokrmům. Také dává zvláštní nádech zelenině a dezertům. Oblíbený je ve vegetariánské kuchyni, v curries, sýrech, sladkostech a alkoholických nápojích. Hodí se i k tuňákoví a těžším omáčkám. Doporučuje se použít až na hotové jídlo a raději drtit nebo mlít ručně v hmoždíři.



BALENÍ

400 ccm, Dóza

ČÍSLO ARTIKLU

748001

PEPŘ DLOUHÝ

Ručně sklizený a na vzduchu sušený dlouhý pepř zaujme nejen svým vzhledem, ale také jemnou ostroší, lehce sladkou vůní a kořenitou dochutí. Vysoce kvalitní celé šištičky Assam pepře. Čím jsou menší, tím je chuť intenzivnější.

Chuť a vůně je pepřná, ale zároveň nasládlá, s tóny muškátového oříšku, skořice, zázvoru a kardamomu.

Ideální pro všechny druhy masa, na ryby a mořské plody, zeleninové pokrmy, omáčky, marinády, čatni, ale i ovocné dezerty a zavařeniny.



BALENÍ

400 ccm, Dóza

ČÍSLO ARTIKLU

747701

PEPŘ KUBEBOVÝ

Bobulky kubébového pepře jsou o něco větší než u pepře černého. Charakterizuje je dlouhá stopka. Svěží vůně rozmarýnu a bergamotu s mírně hořkou ostroší. Je plný esenciálního oleje a aromatu. Doporučuje se jej krátce před použitím rozdrtit v hmoždíři.

Chuť a vůně je štiplavá lehce nahořklá, podobná novému koření a muškátovému oříšku s jemně kafrovým aroma.

Používá se k přípravě paštik, pečených mas, zvěřiny, ryb, mořských plodů, zeleniny, těstovin, polévek, omáček, k ochucení rýže, sýrů, ale i sladkých jídel. Přidává se také do alkoholických nápojů a sirupů. Používá se i v kosmetickém průmyslu k výrobě parfémů.



BALENÍ

400 ccm, Dóza

ČÍSLO ARTIKLU

747801