

pimienta negra Sarawak · origen Malasia

PIMIENTA NEGRA de SARAWAK, última incorporación en la familia de las Especies de SOC Chef!

Una de las pimientas más apreciadas de los grandes cocineros y reposteros por sus características gustativas y su gran versatilidad.

La Pimienta Negra de Sarawak se cultiva en el **norte de la isla de Borneo**, concretamente en el estado de Sarawak perteneciente a Malasia.

Las plantas crecen en el denso bosque tropical y pluvial de Borneo, lo cual lo convierte en **una pimienta de excepción**.

Las bayas de sus racimos se recolectan a mano siguiendo una tradición artesanal, antes de dejar secar los granos al sol.



PIMIENTA NEGRA SARAWAK

REF: 15-1108M - 300 g
15-1108P - 120 g

Utilizada ligeramente machacada en un mortero o bien molida, disfrutaremos de su compleja potencia aromática.

Notas afrutadas que dejan poco a poco paso a su picante cálido, sin agresividad, para ir a notas florales, con un final amaderado y especiado.

La pimienta negra de Sarawak acompaña idealmente todo tipo de carnes, pescados, foie gras, quesos, vinagretas, frutas, sin olvidar el chocolate.

Descubre nuestra gama de pimientas:

- Pimienta silvestre Voatsiperifery - Madagascar
- Pimienta Baya Rosa - Madagascar
- Pimienta de Malabar - India
- Pimienta larga de Java - Indonesia
- Pimienta larga de Etiopía (ahumada)
- Pimienta de Jamaica
- Pimienta Multicolor - Asia
- Pimienta Negra - Asia (en grano y molida)
- Pimienta Blanca - Asia (en grano y molida)

