



EKSTRA STORE
VELFORMEDE
KORN



BALANSERT
SMAK



KRAFTIG
AROMATISK
SKALL



MARSIPAN-
LIGNENDE
KJERNE



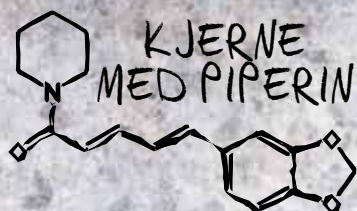
TELLICHERRY BLACK PEPPER

THE KING OF PEPPER

KONGEN AV KRYDDER

Tellicherry Black Pepper vokser i Keralas åser i det sørlige India.

SKALL MED AROMATISKE OLJER



AKKURAT SLIK SER EN HERLIG FRUKTIG OG FYLDIG SMAK UT

Helt fra kjernen og ut briljerer Tellicherry Black Pepper med sin sofistikerte smak. På en smakfull måte gir den liv til rettene dine, uten å dominere over de andre ingrediensene. Tellicherry Black Pepper er noe helt utenom det vanlige.

FRA PLANTASJE TIL TALLERKEN



Pepper har en spennende historie som vi gjerne vil fortelle deg. Den kan gi menyen din det lille ekstra; litt kunnskap og forståelse er alt som kreves når man for eksempel vil oppgradere en vanlig peppersaus til en uimotståelig Tellicherry peppersaus!

Vår fineste svartpepper, Tellicherry, kommer fra Kerala i Sør-India, som er verdens beste pepperregion. Pepperplanten vokser best i høyder mellom 2000 og 3000 meter over havet. Den trenger varme og monsunregn for å trives, og det tar tre år før planten er moden. Plantene gir bare én avling i året og plukkes for hånd av erfarne dyrkere. Etter høstingen velger Santa Maria ut pepperkornene med høyest kvalitet. De renses, graderes, steriliseres og sendes hjem, for så å havne i ditt kjøkken.

TELLICHERY WRAP DELUXE

- 1 stk **Santa Maria Tortilla 12"**, EPD 2012458
- 70 g okse- eller viltkjøtt
- 20 g agurk
- 10 g jordbær eller annen frukt
- 20 g rødbeter
- ruccola
- syltet rødløk med **Santa Maria Pickling Spice Mix**, EPD 4577714
- Santa Maria Cacao & Chili**, EPD 1704709
- Santa Maria Tellicherry Black Pepper**, EPD 1906346

Sylt rødløk etter anvisning på pakken. Skjær kjøttet i tynne skiver. Bland kjøtt, agurk, rødbeter og jordbær og legg på tortillaen. Legg på litt ruccola og syltet løk. Dryss på Cacao & Chili og kvern rikelig med Tellicherry Black Pepper over. Brett til en wrap og server.

USED BY ALL MASTERED BY SOME



EPD 154947 Tellicherry
Black Pepper Kvern 70 g



EPD 1906346 Tellicherry
Black Pepper Kvern 210 g



EPD 4816138 Tellicherry
Black Pepper Hel 450 g

TELLICHERRY BLACK PEPPER
SMAKER ALLER BEST NYMALT. KVERN
OVER RETT FØR SERVERING ELLER
LA GJESTENE FORSYNE SEG SELV.

