



ITIN KOKYBIŠKI

PIPIRAI



KOKYBĖ PIRMIAUSIA

1. PIPIRUS MES PERKAME TIK ŽIRNELIAIS.



2.

PIPIRŲ SKONIS ATSIKLEIDŽIA, KAI SUMALAMA LUOBELĖ.

3.

KAD SKONIS IR KVAPAS BŪTŲ MAKSIMALUS, PIPIRUS MES MALAME PASKUTINĖ MINUTE – JEI VIS DĖLTO PIPIRŲ NENORITE MALTI PATYS.

Tam, kad įsitikintumėte pipirų kokybę, pirmiausia įvertinkite šiuos kriterijus:

PIPIRO DYDIS

Pipirų skonį lemia žirnelio šerdyje slypintis aštrumas ir eterinių aliejų suteikiamas aromatas. Kuo didesnis pipiras, tuo geriau subalansuotas eterinių aliejų kiekis. O žirnelio šerdyje atsiranda tinkamas kiekis piperino – medžiagos, suteikiančios aštrumo, kurį siejame su pipirais. Taigi, kuo didesnis – tuo geresnis!

KILMĖS ŠALIS

Pipirų skoniui svarbu, kokiomis sąlygomis jie auga. Dėl palankių klimatinių sąlygų, geriausios kokybės pipirai auginami Indijoje. Pagal savo dydį jie skirstomi į kelias kokybės klases ir tik didžiausi, daugiau nei 4,25 mm skersmens dydžio, žirneliai turi teisę vadintis „Tellicherry“ pipirais. Tai vieni labiausiai vertinamų juodųjų pipirų pasaulyje, pasižymintys citrusinių vaisių, gėlių ir maloniai aitraus ežerškio elementų turinčiu medžių aromatu.

PIPIRO ŠERDIS

Kokybiško pipiro išorės ir vidaus spalva turi labai aiškiai kontrastuoti – šerdis turi būti aiškiai matoma, šviesi, užimti visą plotą, o pipiro išorė būti tolygiai tamsi ir grublėta. Ne laiku nuskintų ar netinkamai apdorotų pipirų žirneliai gali būti tuščiaviduriai, perdžiūvę ar paveikti kitų defektų, pakuotėje galite matyti aplūžinusių ir nevienodo dydžio žirnelių.

Juodieji pipirai
Tellicherry,
malūnėlis

Produkto
kodas 4140



Baltieji pipirai,
malūnėlis

Produkto
kodas 4141



Žalieji pipirai,
žirneliais

Produkto
kodas 101342



JUODIEJI PIPIRAI (Piper nigrum)

Pagal pipirams taikomą taisyklę, kuo anksčiau pipirais gardinamas patiekalas, tuo rūpesni pipirai turi būti naudojami. Nesmulkinti pipirai dažniausiai dedami į sultinius, troškinius, padažus ir marinatus. Smulkinti pipirai naudojami įvairiems ant grotelių, orkaitėje ir kepsninėje kepamiems patiekalams pagardinti, o malti pipirai dažniausiai naudojami jau pagamintiems baltos ir kitų šviesių spalvų patiekalams, norint pabrėžti ryškia jų spalvą, pagardinti.

BALTIEJI PIPIRAI (Piper nigrum)

Baltieji pipirai yra pipirų branduoliai ir jų sudėtyje yra daugiausia naudingųjų eterinių aliejų. Baltuosius pipirus geriausia naudoti ruošiant patiekalus, kuriems norima suteikti aštresnį skonį. Dažnai šie pipirai yra naudojami klasikiniuose baltuosiuose padažuose.

ŽALIEJI PIPIRAI (Piper nigrum)

Žalieji pipirai patiekalui suteikia švelnesnį aštrumą, tačiau ryškesnį ir šviežesnį pipirų aromatą bei skonį. Žalieji pipirai puikiai tinka šviesiems padažams, patiekiamiems prieš žuvis, raudonos mėsos ar jūros gėrybių patiekalų, taip pat suteikia išskirtinumo ir stipresniu skoniu pasižymintiems mėsos (antienos, žvėrienos, kaulienos) patiekalams.

Baltieji pipirai,
žirneliais

Produkto
kodas 101215



Grūsti juodieji pipirai
Produkto kodas 101211



Malti baltieji pipirai
Produkto kodas 101217



Malti juodieji pipirai
Produkto kodas 101214



Malti juodieji pipirai
Produkto kodas 101214



Santa Maria

PIPIRŲ SKONIAI

SODRŪS IR KVAPNŪS

KREMINIAI BALTIEJI

Baltieji pipirai – tai prinokę iki raudonumo pipirų vaisiai. Jie išdžiovinami, paskui fermentuojami vandenyje ir nuplaunami pašalinant luobeles. Geriausios kokybės baltieji pipirai dėl savo spalvos yra vadinami kremniais baltaisiais.



TELLICHERRY PIPIRAI

TELLICHERRY pipirai yra dideli, ryškiai rudos spalvos, raukšlėti ir pasižymintys švelniai aštriu bei ryškiu skoniu. Subtiliai vaisinio sodraus, tačiau neužgožiančio kitų patiekalo ingredientų, skonio. Šie pipirai iš tiesų išskirtiniai!



MEDIENOS
IR ŽEMĖS
AROMATŲ



ŽALIEJI PIPIRAI

Žalieji pipirai – tai neprinokę vaisiai, surinkti iš karto po žydėjimo.

AŠTRŪS IR KARŠTI

SALDŪS IR
VAISINIAI

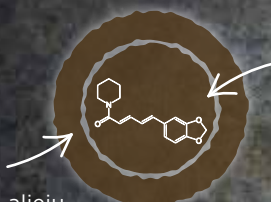


MALABARO PIPIRAI

Malabaro pipirai yra ne tokio turtingo skonio, smulkesni, tinka ypatingo skonio ir kvapo maltų pipirų mišiniams.

PIPIRŲ CHEMIJA

Eterinių aliejų
lukštas



Piperino
branduolys

Skonį subalansuoja piperino aštrumas ir aliejų suteikiamas aromatas. Pašalinus luobelę skonis tampa aštresnis, nes pipirų grūdeliuose piperino yra daugiau negu aliejų. Itin kokybiškuose SANTA MARIA pipirų grūdeliuose visada yra daugiau eterinių aliejų.

UAB PAULIG LIETUVA

Ukmergės g. 369A, LT-12142 Vilnius, Lietuva,
tel. +370 5 230 0900, el. paštas info@santamaria.lt

www.santamariaworld.com/lt/foodservice