

Viva  Doria®

MALABAR BLACK PEPPERCORNS

Kraftfull arom. Fyllig smak.
Äkta kvalitet från Malabar.

Våra Malabar Black Peppercorns
är stora, aromatiska och handplockade
för att ge maximal smak till dina rätter.



100%
NATURLIG



VEGANSK



SUPREME
QUALITY



PREMIUM KVALITET

Extra stora pepparkorn
med rik och komplex smak.



FYLLIG & AROMATISK

Fruktiga och lätt citrusaktiga
toner med en varm kryddighet.



PERFEKT I KVARNEN

Ger nymalen peppar med
maximal fräschör och smak.

RECEPT

PEPPARSÅS MED MALABAR PEPPARKORN



INGREDIENSER (4 PORTIONER)

- 2 msk Malabar Black Peppercorns
- 1 schalottenlök, finhackad
- 2 msk smör
- 2 dl konjak eller whisky (valfritt)
- 2 dl vispgrädde
- 1 dl köttbuljong
- 1 tsk dijonsenap
- Salt efter smak



- 1 Mortla pepparkornen
grovt.



- 2 Fräs lök i smör tills den
är mjuk och glansig.



- 3 Tillsätt konjak och låt
koka in.



- 4 Tillsätt grädde, buljong,
dijonsenap och mortlad
peppar. Låt sjuda i
5-7 minuter.



- 5 Smaka av med salt.
Servera till kött, kyckling
eller grillade grönsaker.



TIPS!

Malabar-peppar passar perfekt till
biff, lamm, pepparsås, grytor, soppor,
marinader och mycket mer.



URSPRUNG: MALABAR, INDIEN
Känt för sin bördiga jord och
perfekta klimat för pepparodling.



ÄLSKAD AV KOCKAR
Ett självklart val i både hemmakök
och professionella kök.



NATURLIGT & RENT
Inga tillsatser. Bara ren,
äkta svartpeppar.