

Link do produktu: <https://sklep.bioliwa.pl/papryka-birds-eye-chilli-suszone-straki-szklana-fiolka-8-g-p-275.html>

# Papryka bird's eye chilli (suszone strąki) - szklana fiolka 8 g



Cena	<b>11,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>2 dni robocze</b>
Kod EAN	<b>3768116741392</b>
Producent	<b>Le Monde en Tube, Francja</b>

## Opis produktu

### Papryka bird's eye chilli (suszone strąki) 8 g

Jedna z najbardziej pikantnych papryczek chilli, idealna do „ognistych” potraw, sosów, marynat kuchni azjatyckiej, afrykańskiej i południowoamerykańskiej.

#### Składniki:\*

100 % papryka chilli (*Capsicum frutescens*)

\* może zawierać gluten, orzechy, soję, seler i sezam

#### Opis:

Wszystkie odmiany papryki chilli znalezione na całym świecie mają swoje początki w Meksyku, Ameryce Środkowej i Ameryce Południowej. Popularyzowali je hiszpańscy i portugalscy koloniści, misjonarze i kupcy. Odmiany chilli, które obecnie uprawia się w Azji Południowo-Wschodniej zostały sprowadzone w XVI lub XVII wieku w ramach wymiany handlowej.

Papryka chilli „ptasie oko” czy „tajskie chilli” to papryczka chilli, odmiana z gatunku *Capsicum annum*, powszechnie spotykana w Etiopii i Azji Południowo-Wschodniej. Często mylone jest z podobnie wyglądającym chilli pochodzącym z gatunku *Capsicum frutescens*, odmiany „siling labuyo” - African Bird's eye. Papryka chilli bird's eye jest szeroko stosowana w kuchni tajskiej, malezyjskiej, singapurskiej, laotańskiej, khmerskiej, indonezyjskiej i wietnamskiej.

Chilli bird's eye jest bardzo pikantna - 4 pkt na 5 pkt a w skali Scovilla - 50,000 - 100,000 SHU. Dawkować bardzo ostrożnie, ponieważ może popalić skórę. Można ją dotykać w rękawiczkach oraz chronić oczy przed kontaktem z chilli bird's eye.

#### Opakowanie: 8 g

#### Zastosowanie w kuchni:

Paprykę chilli można używać w całości lub pokruszoną. W kuchni wietnamskiej chilli bird's eye stosuje się w zupach, sałatkach i potrawach smażonych. Jest także nieodzownym składnikiem szerokiej gamy sosów, sambali i marynat. W kuchni tajskiej ten rodzaj chilli jest bardzo ceniony ze względu na owocowy smak i wyjątkową pikantność. Szeroko stosowane w wielu tajskich potrawach, takich jak tajskie curry i sałatki.

Miłośnicy mocnych wrażeń dodają ją do marynat, bulionów ze skorupiaków i ryb, ceviche z ryb, langusty z flambirowaną whisky, sałatki z krewetek ananasowych, żabnicy z zbroją, sosów pomidorowych, sosów salsa, pomidorów rougail, kurczaka „po diabelsku”, pomidorów smażonych z cielęciną, gulaszy wołowych, curry z indyka, oliwie do pizzy, domowej mieszanki harissa ...

Przed użyciem papryczki chilli bird's eye pamiętajmy o założeniu rękawiczek, unikaniu kontaktu z oczami, stopniowym dawkowaniu oraz natychmiastowym umyciu rąk!

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

---

**Producent:** Le Monde en Tube, Francja

**Kraj pochodzenia składników:** rolnictwo spoza UE - Madagaskar - Malawi