

Denominazione di vendita: Pepe nero di Rimbàs

Codice interno: ALI906

Codice EAN: 8055112600398

Caratteristiche merceologiche: Pepe nero delle sponde del fiume Rimbàs, Sarawak (Malesia).

Ingredienti: 100% pepe nero intero.

Conservanti: nessuno.

Additivi: nessuno.



Disponibilità: tutto l'anno.

Modalità di conservazione: conservare il luogo fresco ed asciutto.

Shelf life: 36 mesi, indicato in etichetta in formato GG-MM-AAAA.

Unità di misura e vendita: pezzi (PZ)

Peso netto: 30g/PZ

Imballo primario: sacchetto di PE (15x10x1cm ca.)

CARATTERISTICHE E MOTIVAZIONI DI VENDITA:

Il Pepe nero di Rimbàs è un Presidio Slow Food, creato per preservare la kuching, varietà unica di pepe, altrimenti destinata all'estinzione, perché meno redditizia e più impegnativa di altre colture.

Il fiume Rimbàs scorre in una zona interna, agricola e lontana da grandi centri abitati, dove vivono gli Ibans, la popolazione nativa più numerosa del Sarawak, che coltivano ancora questa varietà locale di pepe.

I campi di pepe sono piccoli e i filari sono disposti su un declivio, indispensabile per evitare l'eccesso di acqua nel terreno, causato dalle abbondanti piogge tropicali.

La pianta ha la forma di un cespuglio e cresce intorno a un palo di belian, il legno più duro e resistente in quell'area. I grani di pepe sono raccolti quando dal verde iniziano a tendere al giallo paglierino, quindi lavati in acqua e, infine, lasciati ad asciugare al sole.

Il pepe nero in grani è il formato ideale per godere appieno del suo aroma in cucina: macinandolo quando necessario, infatti, non disperde le proprie sfumature.

*Universalmente riconosciuta al pepe nero è la **proprietà digestiva, con conseguente stimolazione del metabolismo**; questi benefici sono **da imputarsi alla presenza di piperina** che, oltre a favorire la produzione dei succhi gastrici, ha la proprietà di favorire l'assorbimento del selenio, delle vitamine di tipo B, del carotene e di altri nutrienti contenuti nel cibo.*