

Szefűbors

Szefűbors. Hasonló nevű fa (Eugenia pimenta) borsó nagyságú termése

Ajánlott tárolási feltétel: Erős aromája nagyon illékony, ezért jól zárható edényben kell tárolni.

Kolumbusz Kristóf fedezte fel a Karib-szigeteken

Adalék
azonosító:

Minőség megőrzési idő
12 hónap

A termést (Pimenta fructus), zölden szedik le, és addig szárítják, amíg héja megbarnul, megráncosodik, és benne a magvak zörögni kezdenek. Az aszalt szefűbors kemény, ráncos, bors-, illetve borsószem méretű; tetejét a négymetszetű kehely maradéka koronázza.

Vámtarifaszám:



Íze a borséra emlékeztet, illatában mintegy a szefűszegé, a szerecsendióé és a fahéjé keveredik. szefűbors illata erős és aromás, a szefűszeg és a fahéj ízét egyesíti magában, enyhe bors-csípősséggel. Ráncos héja sötét- vagy vörösesbarna, illata aromás, íze gyengén égető, illóolajat, gyantát zsíros olajat tartalmaz. A majdnem gömb alakú termés kb. 5 mm (0,2 inch) átmérőjű, és 2 vesealakú, sötétbarna magot tartalmaz. Az íze erősen aromás és átható. A jamaikai szefűbors illóanyagtartalma kb. 4,5 %, a közép-amerikai szefűbors kb. 2,5 %, melynek legfontosabb összetevője az eugenol

Húsipari Pácok, szószok, pástétomok, halételek, vagdalt húsok

Sütőipari Édesipar, Húsipar.

Felhasználás: Csak mérsékelten, más fűszerekkel együtt szabad használni, mert egyes fűszereket kiemel, másokat könnyen elnyomhat.

Használati utasítás

Csomagolás : fény, aroma Felhasználása a technológiai utasítás szerint záró csomagolásban

Részletesebb információért forduljon szakembereinkhez

A SOLVENT Kereskedőház ZRt. az általa forgalmazott termékek minőségének biztosítása céljából az ISO 9001 szabványon alapuló auditált minőségirányítási rendszert működtet. Élelmiszerek gyártásánál bevezette és működteti a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert.