

Piment

- Piment frais avion : Carton 3, 4 ou 5kg



Le piment appartient à la famille des solanacées. Il existe plusieurs sortes de piment. Elles se distinguent par le degré de piquant, la forme et la couleur.

Information : le piment nous vient des Amériques. Il est arrivé en Europe dans les vaisseaux de Christophe Colomb avant de se répandre vers l'Afrique et l'Asie. On en dénombre à ce jour pas moins de 2500 variétés de par le monde.

Utilisation : Le piment frais peut être utilisé comme épice pour les sauces, les plats de riz, les ragoûts et les salades. Il faut simplement retirer la tige verte et couper la gousse en fines lamelles. Afin de rendre le piment moins fort, on peut en retirer les graines. Pour cela, il faut couper le piment dans le sens de la longueur, puis retirer les graines et les membranes blanches à l'aide d'un couteau.

Conservation : Le piment frais se conserve au réfrigérateur pendant 2 à 3 semaines ou au congélateur, dans un sac de congélation pendant 10 mois.

