

De la famille des piper nigrum, ce poivre blanc originaire du Vietnam est récolté dans la province de Nam Bô.

Tout le soin lui est apporté puisqu'il est trié à la main, grain par grain.

Des notes sauvages et musquées sont bien présentes et vous garantit un agréable voyage gustatif.

Utilisation culinaire :

Ses saveurs caramélisées et ses notes camphrées se prêtent parfaitement à un filet de poisson blanc, une tartine de chèvre chaud ou encore des huîtres fraîches.

Il est préconisé de l'utiliser moulu.

Le saviez-vous?

Le fondateur de Terre Exotique, Erwann de Kerros, a créé une **Échelle de Mesure d'Intensité des Poivres Terre Exotique** (l'émipte). Elle donne une estimation de l'intensité et du mordant des poivres, sur le modèle de l'échelle de Scoville pour les piments.

- Impétueux -- 7 -- Enflammé
- Bouillonnant -- 6 -- Cuisant
- Mordant -- 5 -- Fougueux
- Piquant -- 4 -- Excitant
- Vif -- 3 -- Vigoureux
- Pétulant -- 2 -- Sémillant
- Doux -- 1 -- Suave

Ce poivre est en émipte 5.