

## POIVRE SARAWAK

## NOTICE

Origine : île de Bornéo en Malaisie

Autres noms : poivre de Borneo.

C'est un vrai poivre de la famille des piper nigrum.

C'est un poivre rare, considéré comme un des meilleurs poivres du monde avec ses acolytes le poivre de Kampot et le poivre des oiseaux (Penja).

Il pousse principalement au Nord de l'île de Bornéo, dans l'Etat qui porte aussi le nom de Sarawak. Dans cette région, que l'on appelle aussi le pays des Calaos, pousse des forêts tropicales et pluviales très denses qui fait de la région de Sarawak une des plus préservées du pays, et un terrain parfait pour la culture d'un poivre d'exception.

Le poivre de Sarawak est un poivre à la fois parfumé et puissant. Ce qui marque dans un premier temps, ce sont ses senteurs fruitées et fraîches qui rappelle l'agrumes.

Une fois en bouche, le piquant prend lentement sa place, pour rapidement introduire la saveur fruitée exotique et presque florale du poivre. Une touche d'acidité vient alléger l'épice.

C'est un poivre chaud qui garde une longue présence en bouche, et qui dégage en fin de bouche de nombreuses nuances, à la fois boisées au parfum d'écorce de cèdre et de santal, et épicées tirant sur un léger parfum de réglisse.

Comme chez tous les vrais poivres, on retrouve le poivre de Sarawak vert, noir, rouge et blanc.