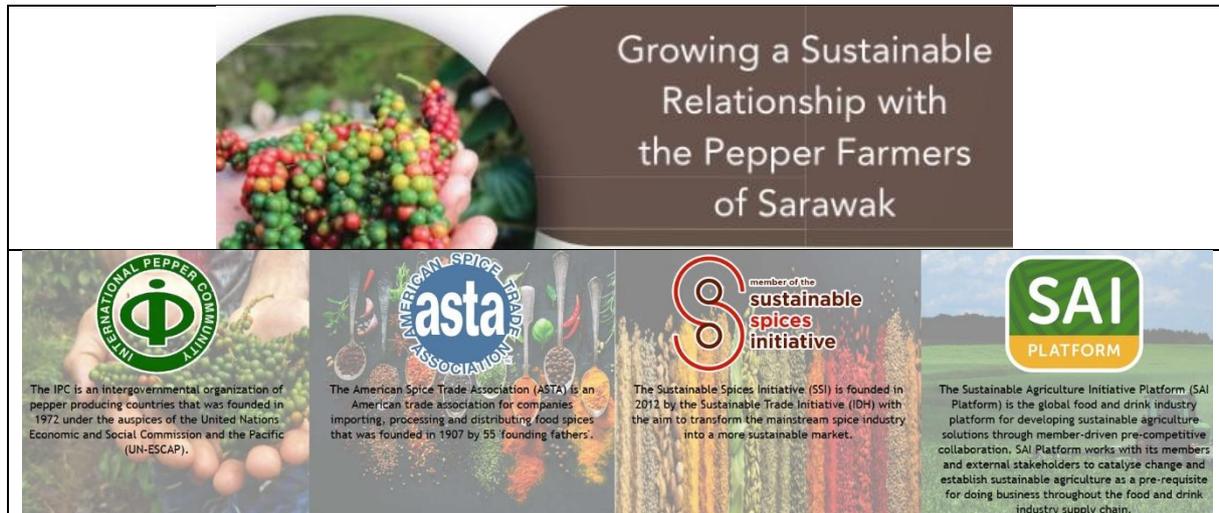


Poivre noir de SARAWAK , baies paquet de 200g, récolte manuelle



Le véritable poivre noir de Sarawak (considéré comme rare quand il est pur) est le meilleur poivre au monde : un « joyau » de Bornéo, mais ceci est mon avis personnel

Lors de mon voyage au Sarawak en 2025, mes contacts locaux m'ont permis de trouver sur place une entreprise locale sérieuse, accréditée, s'intéressant aux conditions de culture (relations avec les fermiers producteurs), à la récolte (manuelle), et à la connaissance générale du poivre et son environnement



Ma fiche dégustation personnelle du poivre noir de Sarawak Saraspice premium :

→ Il est préférable de concasser ou de moulin au dernier moment ce type de poivre, pour en amplifier toutes les saveurs

→ Poivre « chaud », épicé, puissant, parfumé mais restant équilibré, notes boisées et épicées avec une très belle longueur en bouche, piquant aromatique complexe Un vrai délice de parfums

Sélectionné par Olivier Almeras pharmacien herboriste

elixir-suedois.fr : le site de l'élixir naturel, authentique et artisanal

