

Poivre rouge de Kampot IGP - Premium



Culture biologique & certification IGP Poivre de Kampot.

Organic farming & IGP Kampot pepper certification.



Origine : Kampot, Cambodge
Origin: Kampot, Cambodia

Producteurs labélisés IGP
IGP certified farms



Cultivé & trié à la main

Hand grown and sorted



Emballé sur place

Packed on site



Un poivre de Kampot exceptionnel et unique

A unique and exceptional Kampot pepper



Récolté à maturité, le poivre rouge de Kampot KHLA est conditionné en grains pour être fraîchement moulu dans un moulin à poivre ou concassé au mortier et ainsi libérer toute sa saveur sur des viandes blanches, barbecue, poissons mais c'est surtout dans les desserts qu'il développe toutes ses saveurs et sublime vos compotes, confitures, pâtes de coings, soupes de fraises, sorbets, tartes aux fruits, etc...

Notre producteur exclusif a été soigneusement sélectionné par Khla pour la rigueur de son cahier des charges. L'exploitation ainsi que son atelier de séchage-triage sont à Kampot même, berceau du poivre éponyme, au sud du Cambodge.

Le Piper-nigrum est une liane aux feuilles ovales de 4 à 5 mètres de haut qui s'épanouit sur les hauteurs des petits monts (phnom) aux alentours de Kampot, balayés par les vents marins du golfe du Siam tout proche. Le fruit de cet arbre est récolté en grappes à différents degrés de maturité. Le poivre rouge a été récolté à maturité, puis séché et oxydé naturellement et enfin trié à la main.

La culture du poivre est très ancienne au Cambodge. Le poivre de Kampot est cité dans les écrits de Zhou Daguan, diplomate chinois reçu au XIII^{ème} siècle par l'empire Khmer. Culture favorisée au XIX^{ème} par le protectorat français, elle a failli disparaître totalement pendant les Khmers rouges entre 1974 et 1995. Heureusement sauvé, le poivre de Kampot est depuis 2010 le premier produit cambodgien à bénéficier d'une IGP (Indication Géographique Protégée). Le poivre de Kampot est considéré par les connaisseurs comme le meilleur poivre du monde, de par ses conditions exceptionnelles d'exploitation et de récolte. Le poivre rouge de Kampot KHLA développe des arômes doux et fruités. Son goût délicat et doux révèle des notes fleuries de fruits mûrs et d'agrûmes confits.

Le poivre rouge de Kampot est reconnu au Cambodge pour ses vertus anti bactériennes et anti-inflammatoires. Il favorise également la digestion et rafraîchit l'haleine, les khmers ont pour habitude d'en croquer des grains à tout moment de la journée, comme un bonbon !



Le poivre rouge de Kampot KHLA est conditionné en grains pour être fraîchement moulu dans un moulin à poivre ou concassé au mortier et ainsi libérer toute sa saveur sur des viandes blanches, barbecue, poissons mais c'est surtout dans les desserts qu'il développe toutes ses saveurs et sublime vos compotes, confitures, pâtes de coings, soupes de fraises, sorbets, tartes aux fruits, etc...