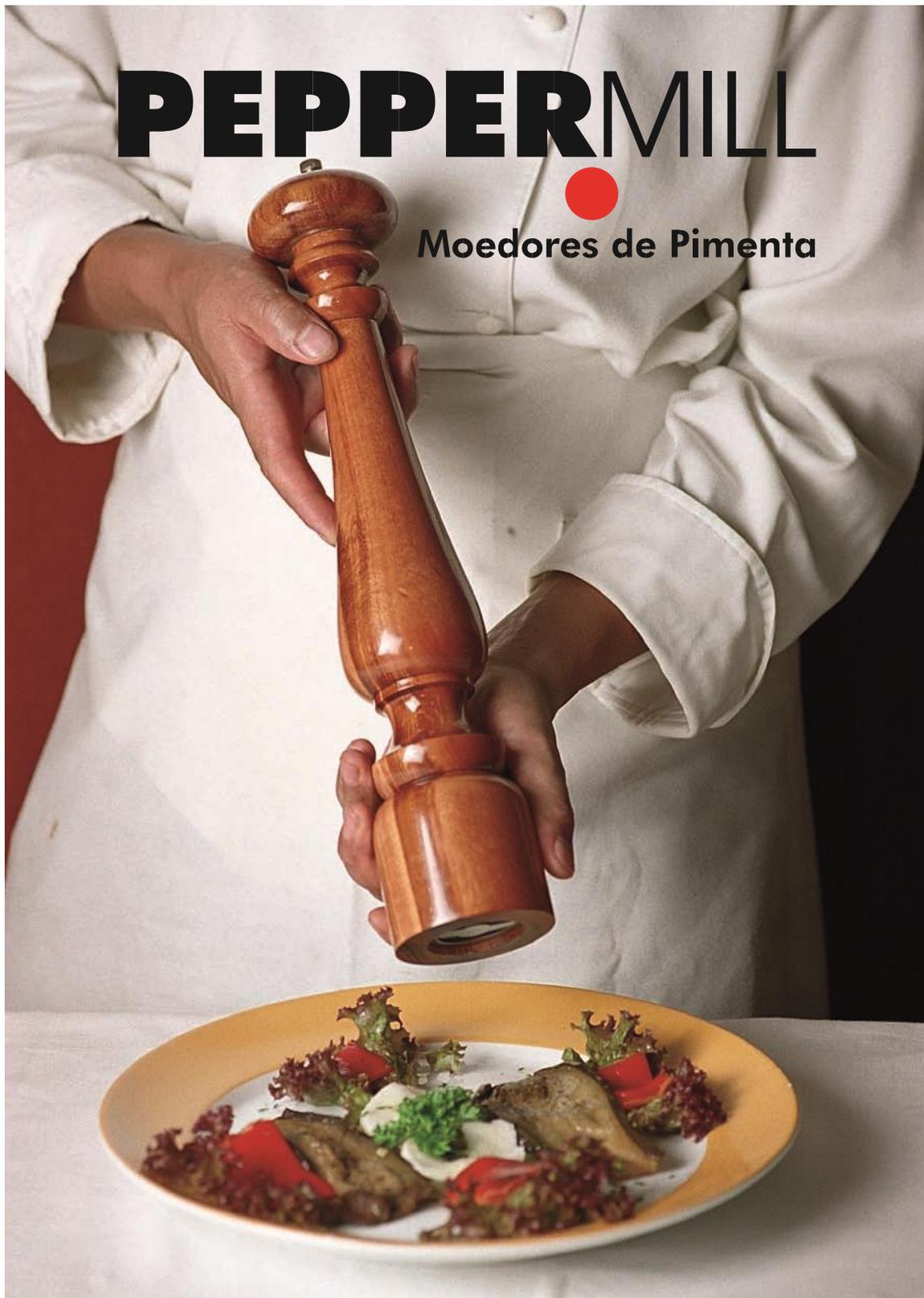


PEPPERMILL

Moedores de Pimenta





A Pepper Mill foi criada com o objetivo de suprir as necessidades de um mercado ainda pouco atendido no Brasil, produzindo com alto requinte e praticidade uma linha de moedores de pimenta-do-reino, sal e outros condimentos secos.

Desde 1992, a empresa está localizada na cidade de Juiz de Fora, centro do triângulo economicamente mais desenvolvido do país, formado pelos estados de Minas, Rio e São Paulo. Situada na Zona da Mata mineira, Juiz de Fora é hoje uma das maiores cidades do estado.

Nossa linha de produtos pode ser encontrada em boas lojas de utilidades domésticas e artefatos de cozinha, bem como em atacadistas de grandes centros como Rio e São Paulo.

Visando atender cada vez melhor aos nossos clientes, a empresa vem se preparando com novos investimentos e consequente aumento de produção.



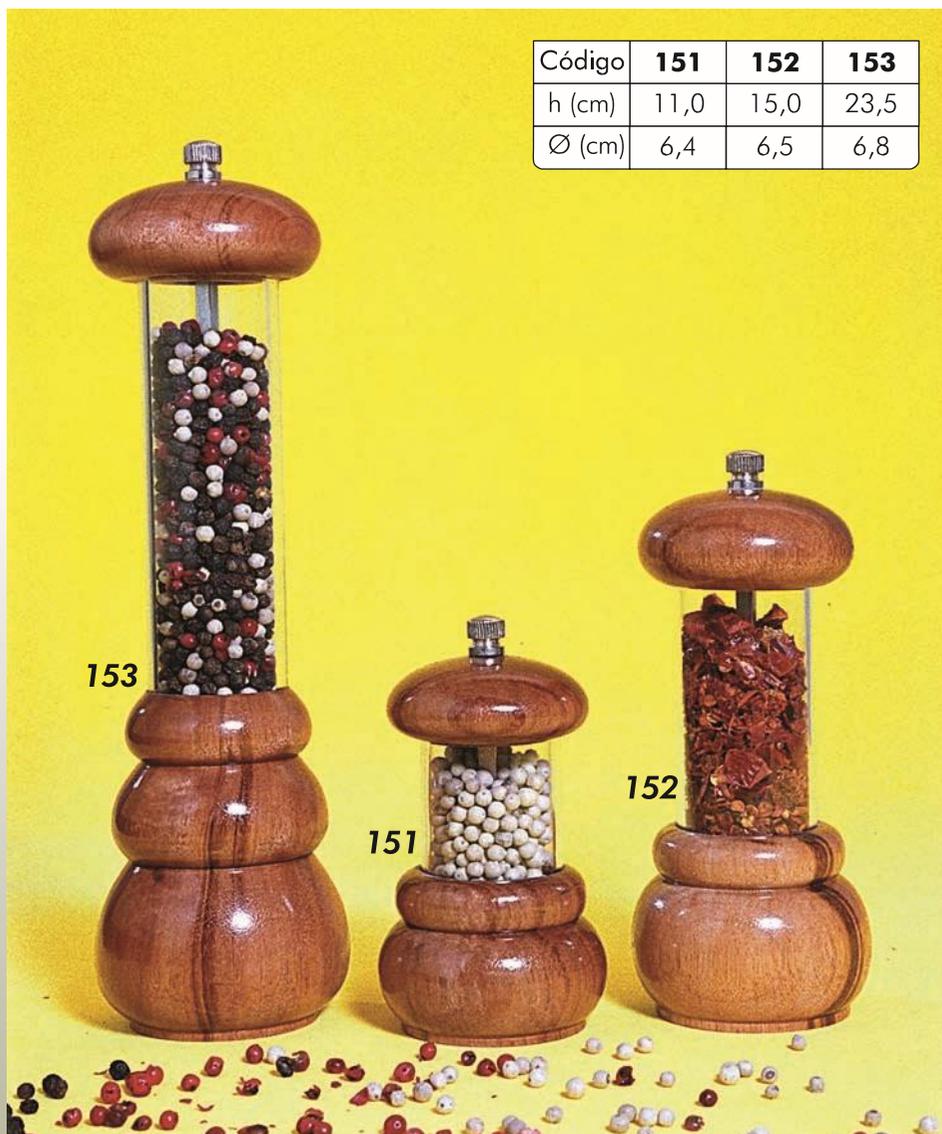
COLONIAIS

Código	100	101	102	103	104	105
h (cm)	11,0	11,0	15,0	25,0	28,0	37,5
Ø (cm)	5,7	5,7	5,9	6,7	6,2	7,0



ACRÍLICOS

Código	151	152	153
h (cm)	11,0	15,0	23,5
Ø (cm)	6,4	6,5	6,8

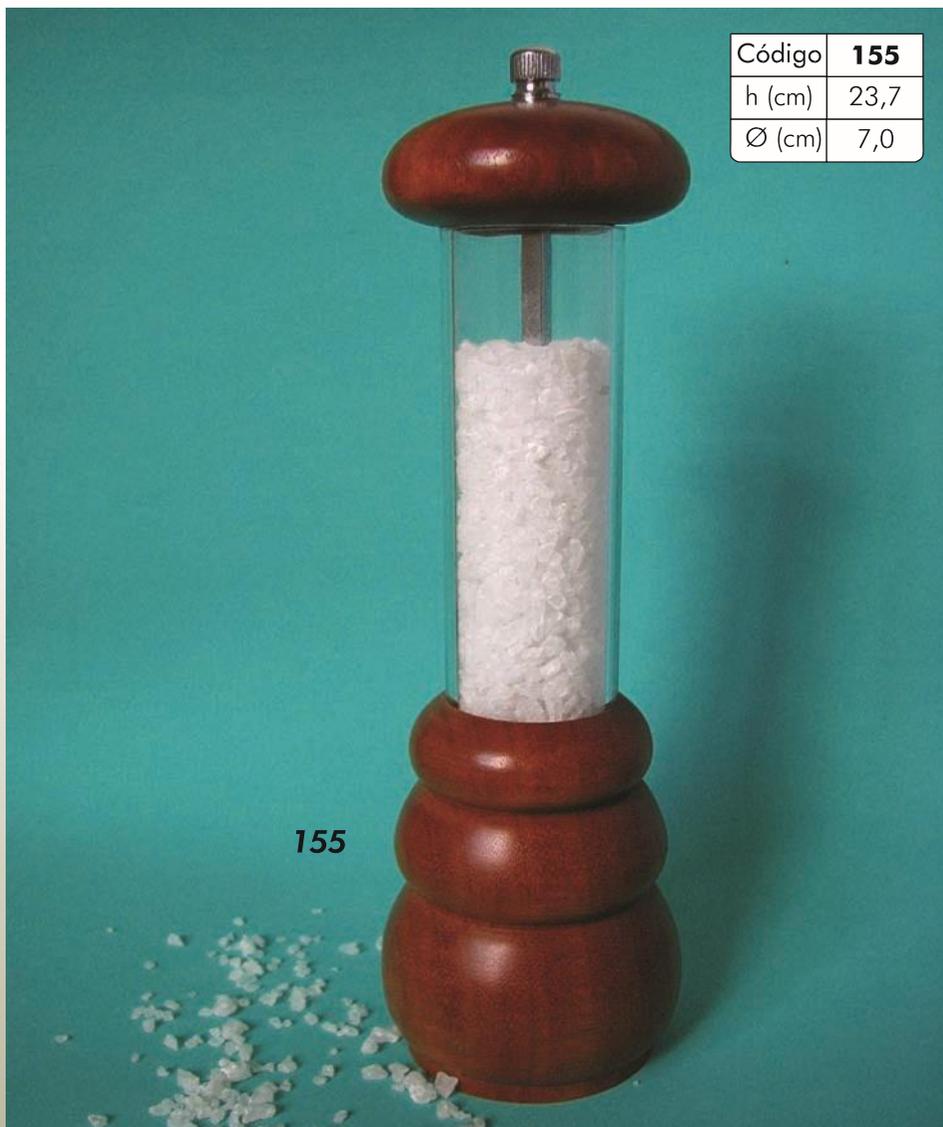


MOEDORES DE SAL

Código	150	154
h (cm)	11,0	15,0
Ø (cm)	6,4	6,5



MOEDORES DE SAL

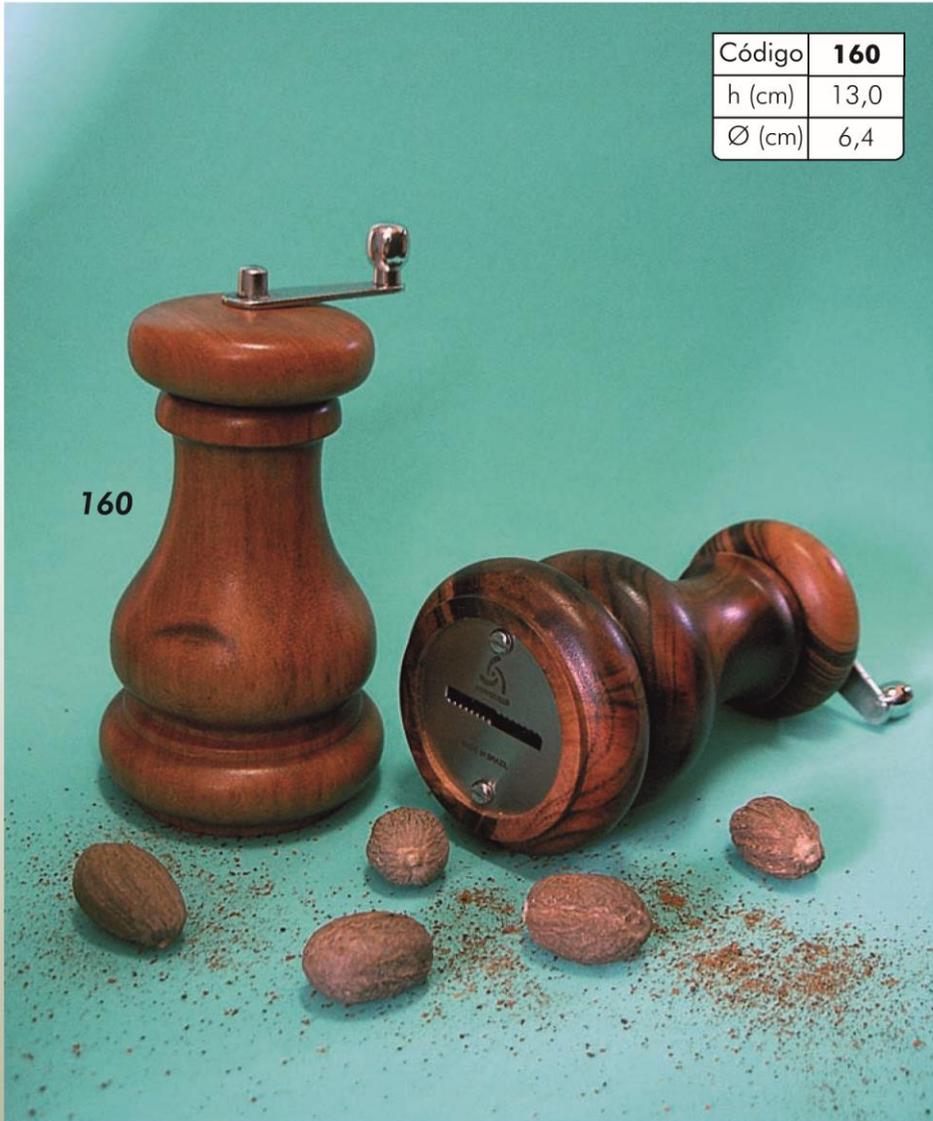


Código	155
h (cm)	23,7
Ø (cm)	7,0

RALADOR DE NOZ-MOSCADA

Código	160
h (cm)	13,0
Ø (cm)	6,4

160



EMBALAGENS

Nossos moedores são acondicionados em embalagens com belo design que facilitam a identificação do produto, além de garantir sua integridade.



RECEITA

RECEITA



Steak au poivre

Ingredientes:

- 4 filés de 200 g cada
- 120 g de manteiga
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 140 ml de vinho tinto
- 200 ml de creme de leite fresco
- 2 colheres (sopa) de pimenta-do-reino
- sal a gosto

Modo de Fazer:

Em uma frigideira aqueça metade da manteiga e o óleo, frite os filés primeiro de um lado, por 3 ou 4 minutos, e depois do outro. Deixe-os bem dourados. Retire os filés e reserve-os no forno aquecido. Descarte a gordura da frigideira; deve ficar apenas o dourado no fundo. Acrescente o vinho e misture com o que ficou no fundo da frigideira, deixe ferver até reduzir um pouco. Acrescente a pimenta-do-reino e o creme de leite. Deixe no fogo até engrossar. Verifique o sal e incorpore a manteiga restante. Coloque o molho sobre os filés. Acompanha legumes cozidos no vapor ou talharim simples.

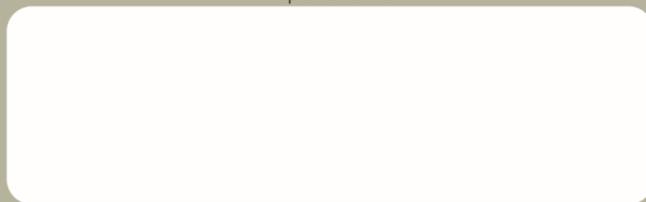
O catalisador do sabor

Originária da Índia, a pimenta-do-reino chegou à Europa na bagagem de Alexandre, o Grande, no século VI antes de Cristo. O sucesso imediato deste tempero entre os europeus ocorreu por seu efeito se dar de forma mais direta no sabor que no odor dos alimentos. A partir daí o uso da pimenta ganhou impulso e se disseminou no mesmo passo que a cultura helênica. O grego Hipócrates, o pai da medicina, foi o primeiro europeu a citar a pimenta em seus estudos, descrevendo-a como medicamento, não como tempero. O médico indicava a pimenta-do-reino para os casos de dores de estômago, falta de apetite e, sobretudo, como afrodisíaco. Os vocábulos que a designam em diversas línguas européias como grego, latim, italiano, alemão e inglês são claras derivações da palavra "pippeli", utilizada no vale do rio Ganges pelos primeiros exportadores de pimenta.

Fonte: Gazeta Mercantil



Representante:



PEPPERMILL

Rua Luciano Vianello, 97
CEP: 36071-280 - JUIZ DE FORA - MG
www.peppermill.com.br
peppermill@peppermill.com.br
Tel: (32) 3235-1107