



Espezia
bat, hamaika
gustu

UNE ÉPICE, DES SAVEURS

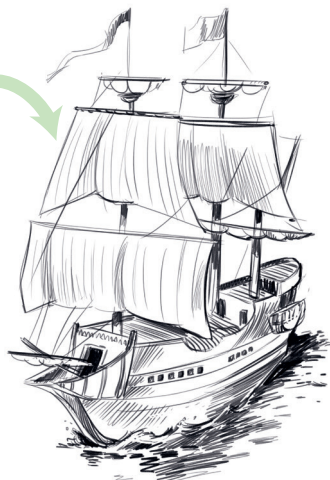
Historia pixka bat

Mexikoko biperra Kristobal Kolonek sarrarazi zuen Frantziara, XVI. mendean.

1650ean, bere jatorrizko klimaren parekoa atzemanik, biperra Ezpeleta inguruan finkatu zen. Laster sartu zen sukaldeetara, bai ongailu gisa, bai haragien kontserbatzeko.

Biper ederrenen haziak ondoko urtean landatzeko atxikitzen dira.

Tradizioari jarraikiz, biperrak etxeetako aitzinaldeetan idorrazten dira, eta Ezpeletako Biperra Euskal Herriko ikurretako bat bilakatu da.



«Lur-eskualde bakoitza, berez, bakarra izanki, ezin da lekuz aldatu.»

Sormarkaren eremua mendixka eta ibar artean dago, eta itsasotik hurbil; horrek mikroklima berezia ematen dio: euri nasaiaik, tenperatura goxoak eta, nola ez, haize hegоя. Eskualdeko klima horretan, biper gozoak behar dituen berotasuna eta hezetasuna biltzen ditu. Lapurdi muineko hamar herrik ekoizten dute Ezpeletako Biperra.



Ezpeletako Biperrak bere sormarkaren lurraldeari zor dizkio (gorriz) berezitasuna eta kalitate ezin hobea.



AOP Ezpeletako Biperra: ESPEZIA, ESKUALDEA, EGIN-MOLDEA

AOP Ezpeletako Biperrak nortasun arras berezia du, gustu fin bezain iraunkorrak emana.

Sokak eskuz egiten dira, eta bakoitzak gutienez 20 biper ditu. Hautsa %100 Ezpeletako Biperrezkoa da, etxalde bereko biperrez soilik egina.

KALITATE ORGANOLEPTIKO

IKUSTEAN

5mm-tik beheitik eho behar da. Laranjatik gorri-marroixkara.

USAINTZEAN

Belar idor, fruitu eta xigor usaina du, aroma orekatuak, eta bizitasun ertain edo azkarra.

DASTATZEAN

Azukretsua da, doi bat samina. Xixta ertain ala azkarra du, pixkanakakoa. Berotasun sensazioa ematen du eta ahoan luze da.

GURE BERMEAK

Bi logo hauek baizik ez dituzte AOP Ezpeletako Biperraren jatorria, egin-moldea eta kalitatea bermatzen.



Hautsaren kolorea laranja, gorri-laranja, gorria ala gorri marroixka izan daiteke.



PAKETATZEA



HAZIEN HAUTATZEA



Ekoiroleak ditu hautatzen, etxealdean berean, morfologia eta kalitate irizpideen arabera.

EREITEA



Martxotik goiti, berotegietan.

BIRLANDATZEA



ALORREAN LANDATZEA



Maiatz/ekainean, kanpoan hazten da, INAOk egiaztatu AOP sormarkaren eremuko lursailetan.

ARTATZEA



Zurkaitzak ezartzen dira, lerroak artatzen. Eritasunak saihestu behar dira (tratamendu batzuekin, kontrol pean). Ureztatzea debekatua da.

HAZKUNDEA



Lilitik fruitura, bi hilabete inguru behar dira.

UZTA



Agorriletik abenduaren 1.era barne, uztar osoki eskuz egiten da, ontu arau, lehen hormak jin arte.

BEREIZTEA ETA ONTZA



PRESTATZEA

Sokatan ala hautsez.



AOP EZPELETAKO BIPERRAREN

Ekoiizpen zikloa



AOP Ezpeletako Biperra
eskuz biltzen da.

"EZPELETAKO BIPERRAREKIN ERREZETA ANITZ SOR DAITEZKE, GUZIAK OROREN GOZAGARRI."

Nola erabili

Hautsa: Ezpeletako Biper hautsa egunero balia daiteke, biper beltzaren ordeez.

Ezpeletako Biper hauts koilarakada ttipi bat eman dezakezu:

- Apailuetan (bixkotx gazi, kixa, arroltze moleta, muffin, saltsa, marinada...) eta eltzeko prestaketetan;
- Zerbitzatzeko mementoan, eltzekari, arroltze frijitu, entsalada, haragi erre, arrain eta abarretan;
- Nahasketa bereziagoetan: fruitu freskoekin, konpotetan, orefin bixkotxetan, kakaoarekin...

Sokak: behar duzun aldi guziz, Ezpeletako Biper bat sokatik ken.

Girtaina ken eta bipperra zuzenean bota marmitara, saldara, saltsara... Plateren hasteko, xerra meheka motz eta oliba olioan gorriaraz, baratxuriarekin.

Nola atxiki

Hautsa: argitik begira, toki idor eta fresko batean. Ideki eta, laster jan.

Soka: sukaldean lot, ala toki idor eta ongi aireztatu batean, deshidratatzen segi dezan.

*Berotzen dut,
sekula erre gabere*



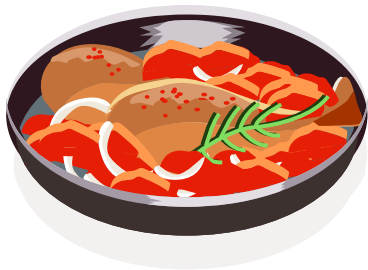
Carolina Reaper

Ezpeletako bipperra AOP

Biper-handia

SCOVILLE ESKALA

Scoville eskalak biperren bizitasuna neurtzen du. Ezpeletako Bipperra 10en gain 4 hozkatan da; bizitasun fina du, beraz; ez du erretzen.



Oilaskoa euskal moldera Ezpeletako Biperrarekin

Etxaldeko oilasko 1	5 baratxuri zizter
1 kg tomate	Oliba olioia, gatza,
600 g tipula	AOP Ezpeletako Biper
600 g biper ezti,	koilarakada bat
Euskal Herrikoa	
edo Seignanxekoa	

Tomateak zuri eta oren-erdi batez egos, estaliz.

Oilaskoa motz, hezurak aska, eta puskak zartagin sakon batean gorriaraz, oliba olio pixka batekin, urre-kolore ederra sortu arte.

Oilaskoa zartaginetik ken eta plater batean atxiki.

Biper eztiak luzeran motz eta haziak ken.

Tipulak zuri eta xerra meheka motz.

Oilaskoarentzat baliatu zartagin berean, oliba olioia gehi eta tipulak eta biper eztiak gorriaraz.

Baratxuri xehatua gehi, eta 10 minutuz egosten utz, estalirik.

Tomatea zartaginera bota, eta oren laurden batez su ezitan egosten utz.

Ondotik, haragia eta barazkiak nahas, gatza eman, Ezpeletako Biperra gehi eta su ezitan utz, oren-erdi ttipi batez.

Errezeta horrekin batean, irrisa, zartaginean erre lursagarrik ala lursagar egosiak zerbitzatzen ahal dira.



Txokolate eta piku bixkotx samurra Ezpeletako Biperrarekin

Txokolatetzko bixkotx samurarentzat	Piku konpotarentzat
150 g txokolate beltz	10 piku fresko oso
150 g gurin	40 g azukre
4 arroltze	Ezpeletako Biperra
90 g azukre	errautsean
80 g irin	<i>(lau jenderendako errezeta)</i>
Ezpeletako Biperra	

Konpota:

Kazola batean, piku zurituak, azukrea eta Ezpeletako Biperra egosten utz, konpota sortu arte, eta hozten utz.

Bixkotx samurra:

Txokolatea eta gurina mari bainutan urtaraz.

Bestalde, arroltzeak eta azukrea nahas, zuritu arte.

Nahasketa horri txokolate eta gurin urtuak gehi.

Irina eta Ezpeletako Biperra gehi, poliki.

Nahasketaren 1/3 banakako moldeetara isur (moldeak gurinez eta irinez estali ondoren).

Pikuzko konpota koilarakada bat gainera bota.

Gainetik, gelditu zaizun txokolatetzko nahasketa isur.

Labe beroan sar, 180°-tan, 9 minutuz.

Zerbitzatzeko mementoan, pikuzko izozki bola bat eman dezakezu ondoan, Ezpeletako Biper birbira batekin.

*Dominique Massonde
Ainhoako Maison Oppoca-ko sukaldariaren errezeta.*

Syndicat du Piment d'Espelette AOP



Zure ekoizlea

www.pimentdespelette.com

Har gure berri sareetan:

25 merkatu plaza

64250 EZPELETA

Facebook (@piment.d.espelette.aop)

contact@pimentdespelette.com

Instagram (@pimentespelette_aop)

Tel. +33 (0)5 59 93 88 86

AOP Ezpeletako Biperraren interpretazio gunea

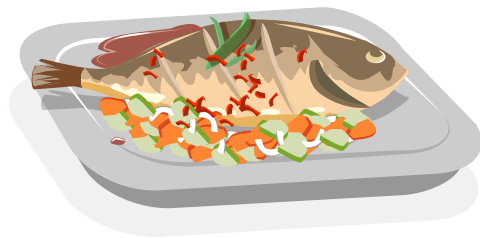
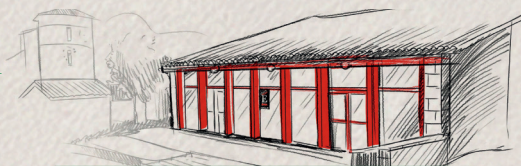


Ezpeletako herri muinean, zatoz Etxea bisitatzera.

Leku erakargarria da, eta Ezpeletako Biperraren historia, baldintzen bilduma zorrotza eta kalitate organoleptiko bereziak ezagutzeko parada ematen dizu.

Dastaketa, urrik - Harremanetarako:

etxea@pimentdespelette.com



Bisigua Ezpeletako Biperrarekin

3 baratxuri zizter

Ezpeletako Biper idor oso 1

Oliba olioa

Jerezko ozpina

Gatza

Doradari ezkatat ken.

Arraina huts, uretan pasa, xuka eta gatza eman.

Labea bero, 200°C-tara.

Plater batean olio sorta bat zabal eta dorada barnera sar.

Labean pasa, 20 minutuz.

Baratxuri zizterrei azala ken.

Arta handiz, Ezpeletako Biper soka batetik biper bat ken.

Biperrari haziak ken eta larriki motz.

Arraina egina delarik, segidan ideki eta erdiko hezurra ken. Beroan atxiki.

Zartagin batean, su eztian, xerra meheka moztu baratxuria eta Ezpeletako Biper zaflak oliba olioan gorriaraz (biperrak baratxuriari kolorea ematen dio, eta olioari gustua).

Baratxuria gorritzen hasi orduko, sutik ken. Biperra zartaginetik ken, Jerezko ozpina bota, zuku erreak urtarazteko, eta arrainaren gainera isur. Segidan zerbitza.

Oraino hobe: olioan pasatu baratxuria eta Ezpeletako Biper zaflak zopak edo zartagineko platerak abiarazteko baliatzen ahal dira, baita arrain ororen ontzeko ere.