

A Pimenta-da-jamaica (Pimenta dioica) tem seu sabor bastante apreciado e lembra a combinação de canela, noz-moscada e cravo-da-índia. O interior dos frutos contém duas sementes que depois de beneficiadas dão um sabor especial às conservas, e servem para condimentação de carnes e mariscos. A pimenta-da-jamaica branca é ideal para carnes brancas, maioneses e molhos brancos, por ser mais suave. A preta é indicada para carnes vermelhas. A pimenta moída serve para aromatizar bolos, biscoitos, pudins, carnes, sopas e molhos. A Jamaica é o maior produtor com cerca de 70% da produção mundial.

Fonte: Wikipédia