



SCHOKOLADENPFEFFER (MÜHLE)

Wilder Langpfeffer aus biozertifizierter Wildsammlung von der Südseite des Himalaya in Nepal. Im Solartunnel schonend und rauchfrei getrocknet.

Produkt Kurzbeschreibung

Wilder Langpfeffer aus biozertifizierter Wildsammlung von der Südseite des Himalaya in Nepal. Im Solartunnel schonend und rauchfrei getrocknet.

Produkt lange Beschreibung

Pfeffer Rarität

Beschreibung

Herbaria Schokoladenpfeffer in der Mühle, auch als wilder Langpfeffer bekannt, stammt aus biozertifizierter Wildsammlung von der Südseite des nepalesischen Himalayas, nahe des Para Wildlife Reservats. Der Schokoladenpfeffer besitzt eine harmonische Schärfe und intensiv aromatische Noten, die an dunkle Schokolade erinnert. Er ist damit ein toller Begleiter zu Rind- und Wildfleisch, Schmorgerichten, aber auch ideal zu Süßspeisen und direkt auf Obst wie beispielsweise Bananen oder Erdbeeren.



Erhältlich als

05004693 Glasmühle à 40g

Zutaten

Wilder Langpfeffer. Aus biozertifizierter Wildsammlung.

Zubereitungsempfehlung

Passt gut zu Fleisch und Geflügel, besonders gut zu Wild. Auch fein zu Früchten wie z.B. Erdbeeren oder Desserts.

Besonderheiten der Zutaten

Der Pfeffer wird in zertifizierter Wildsammlung gesammelt auf der Südseite des nepalesischen Himalayas, nahe des Para Wildlife Reservats. Ebenso wie sein indischer Nachbar liefert der Pfeffer eine typische Pfefferschärfe in Kombination mit einer leicht betäubenden Schärfe, ähnlich dem Szechuan. Eine besondere Herausforderung ist die rauchfreie Trocknung in dem Gebiet aufgrund der fehlenden Stromversorgung und hohen Niederschlagsdichte. Er wird von Wildsammlern auf einer Fläche von ca. 4ha gesammelt und in einem eigens entwickelten und installierten Trocknungstunnel durch Sonnenkraft getrocknet.

Geschmack

- pfefferartig scharf und süßlich-warm
- leicht schokoladig

Verkostungstipps

- auf Obst
- auf Butterbrot

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003

GALERIEBILDER

