

Langer Pfeffer ganz 70g - Biova

URL



https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Lebensmitteln/Convenience-Food/Langer-Pfeffer-ganz-70g---Biova_6679

Allgemeine Angaben

Hersteller:

Biova

Produktbild

Image not found or type unknown



Beschreibung

Langer Pfeffer ganz 7-5cm 70g von BIOVA Langer Pfeffer ist eine kletternde Pflanze, an deren Sprossknoten Wurzeln austreten. Das Verbreitungsgebiet zieht sich vom Norden Indiens bis nach Indonesien. Die Fruchtstände werden in verschiedenen Reifestufen geerntet, getrocknet und dann überwiegend als Gewürz aber auch als Heilmittel verwendet. Langer Pfeffer gilt als die erste Pfefferart, die Europa bereits in der Antike erreichte und war lange vor dem heute gebräuchlichen schwarzen Pfeffer bekannt. Er ist wesentlich facettenreicher und in der längeren Variante schärfer als schwarzer Pfeffer, kann aber grundsätzlich genauso verwendet werden. Die längere Variante des Langen Pfeffers ist scharf und warm, mit süßlichen und erdigen Obertönen. Er verströmt ein Aroma von Zimt, welcher an die Weihnachtszeit erinnert. Langer Pfeffer lässt sich sehr gut Mörsern oder man bricht und hackt ihn in Stücke und gibt ihn in eine Gewürzmühle. In Soßen, Brühen oder Marinaden kann er, auch ganz verwendet, seinen leicht süßlichen Blütenduft entfalten. Mit zunehmender Kochdauer nimmt die Schärfe zu.

Details zur Anzeige

Preis 4,- €
inkl. MwSt.

ebiz-consult e.K.

Kurt-Schumacher-Ring 2

D-63329 Egelsbach

GERMANY

TEL: +49 (0) 6103 831 47-0

FAX: +49 (0) 6103 831 74-29

Email : info@ebiz-consult.de

Internet: <http://www.ebiz-consult.de>