Tasmanischer Peffer 50g - Biova

URL

https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Lebensmitteln/Convenience-Food/Tasmanischer-Peffer-50g---Biova_6682

Allgemeine Angaben

Hersteller:
Biova

Produktbild

Image not found or type unknown

Beschreibung

Tasmanischer Pfeffer ganz von BIOVA Tasmanischer Pfeffer - auch Bergpfeffer genannt - ist ein immergrüner Strauch von 2-3 Meter Höhe, dessen Blätter und Beeren wegen ihrer pfefferähnlichen Schärfe gerne in der Küche verwendet werden. Dieser Strauch wächst ausschließlich in den feuchten, kühlen Tälern und Schluchten der Regenwaldgebiete Tasmaniens und New South Wales im Südwesten Australiens. Die jährlichen Erntemengen dieser wild wachsenden australischen Spezialität sind sehr gering. Der Tasmanische Pfeffer schmeckt zuerst fruchtig süßlich, um dann mit einer intensiven Schärfe zu überraschen. Dabei stellt sich ein leicht taubes Gefühl ein. Tasmanischer Pfeffer sollte sehr sparsam verwendet werden, da er etwas schärfer als normaler schwarzer Pfeffer ist. Für die Pfeffermühle ist er weniger geeignet, da er gerne verklebt. Besser zerreibt man ihn vor der Verarbeitung im Mörser. Dann verfärbt der Pfeffer helle Speisen violett-rötlich, ein Effekt der durch Zugabe von Salz noch ein wenig verstärkt werden kann. Es empfiehlt sich, den Pfeffer nicht lange mitzukochen, sondern erst kurz vor Fertigstellung eines Gerichts beizufügen.

Details zur Anzeige

Preis 13,95 €
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://wwww.ebiz-consult.de