solutions for your daily eBusiness

Timut Pfeffer ganz 50g - Biova

URL

https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Lebensmitteln/Convenience-Food/Timut-Pfeffer-ganz-50g---Biova_6686

Allgemeine Angaben

Hersteller:
Biova

Produktbild

Image not found or type unknown

Beschreibung

Timut Pfeffer ganz 50g von Biova Der Timut Pfeffer wächst in der unberührten nepalesischen Bergwelt des Himalayas - die nepalesische Variante des Szechuan Pfeffers. In Höhenegionen von 2000 Meter und mehr werden die an Sträuchern wachsenden Früchte mühsam von den ansässigen Bauern gesammelt, getrocknet und handverlesen. Außerhalb Asiens war der Timut Pfeffer bis vor wenigen Jahren kaum erhältlich. Von diesem mit angenehmen Zitrus- und Grapefruitnoten versehenen Gewürz werden vor allem die aromatischen Frucht- oder Samenkapseln verwendet. Er wächst meist wild an Büschen und Sträuchern bis in hohe Gebirgsregionen. Geerntet wird im Herbst, anschließend werden die reifen Früchte in der Sonne getrocknet, bis sie sich öffnen. Der kleine schwarze Samen fällt dann heraus. Der meiste Geschmack steckt in den Kapselwänden. Der eher mittelscharfe Timutpfeffer ist für die asiatische Küche unentbehrlich und wird dort häufig mit scharfen Chili-Sorten kombiniert. Charakteristisch sind der prickelnde Geschmack und ein leichtes Taubheitsgefühl auf der Zunge. Timut Pfeffer passt ideal zu allen Wokgerichten, hellen Geflügelsorten und Fischgerichten. Pfeffermischungen verleiht dieser Pfeffer eine zitrusfrische Note. Gemischt mit Zimt, Fenchel, Sternanis und Nelken kennt man die Würzmischung als das klassische ?Chinese Five Spice? Gewürz.

Details zur Anzeige

Preis 4,69 €
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