



solutions for your daily eBusiness

---

# Pondicherry Pfeffer fermentiert ganz 90g - Biova



UR

[https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Lebensmitteln/Convenience-Food/Pondicherry-Pfeffer-fermentiert-ganz-90g---Biova\\_6688](https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Lebensmitteln/Convenience-Food/Pondicherry-Pfeffer-fermentiert-ganz-90g---Biova_6688)

Allgemeine Angaben

**Hersteller:**

Biova

image not found or type unknown

## Produktbild



**Beschreibung** Pondicherry Pfeffer fermentiert ganz 90g von BIOVA In einigen Südasiatischen Ländern ist fermentierter Pfeffer eine traditionelle Spezialität, so auch im Südindischen Bundesstaat Tamil Nadu. Dieser fermentierte Pfeffer kommt aus der Region um die Ortschaft Puducherry, die für ihre ausgezeichneten Pfeffer berühmt ist - der bekannte Pondicherry Pfeffer. Fermentierter Pfeffer wird folgendermaßen hergestellt. Es werden frisch geerntete, vollreife Pfefferfrüchte immer wieder in feuchtem, naturbelassenem Meersalz gewendet und in der Sonne angetrocknet. Das Salz entzieht dem Pfeffer einen großen Teil seiner Feuchtigkeit. Gleichzeitig verliert der Pfeffer durch den beginnenden Fermentierungsprozess einen Teil seines Piperins. Das schöne Pfefferaroma bleibt dabei erhalten, quasi durch den Salzmantel konserviert. Der fermentierte Pfeffer zeichnet sich durch seine milde und fruchtige Schärfe bei gleichzeitig angenehmer Salznote aus. Auf gebratenen Fleischgerichten ist der fermentierte Pfeffer ein wahrer Hochgenuss. Auch für die Pariser Pfeffersoße ist dieser Pfeffer perfekt. Für die Mühle ist fermentierter Pfeffer wegen seiner höheren Feuchtigkeit nicht geeignet. Der Geschmack kann als milde, fruchtige Schärfe mit angenehmer Salz Note beschrieben werden. Ideal für Fleischgerichte und Saucen

## Details

Preis 6,99 €

**zur**  
inkl. MwSt.

## Anzeige

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](mailto:info@ebiz-consult.de)

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