Pondicherry Pfeffer fermentiert ganz 90g - Biova

U

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 einigenSüdasiatischen Ländern ist fermentierter Pfeffer eine traditionelleSpezialität, so auch im Südindischen Bundesstaat Tamil Nadu. Dieserfermentierte Pfeffer kommt aus der Region um die Ortschaft Puducherry,die für ihre ausgezeichneten Pfeffer berühmt ist - der bekannte PondicherryPfeffer. Fermentierter Pfeffer wird folgendermaßen hergestellt. Es werden frisch geerntete, vollreife Pfefferfrüchte immer wieder in feuchtem,naturbelassenem Meersalz gewendet und in der Sonne angetrocknet. DasSalz entzieht dem Pfeffer einen großen Teil seiner Feuchtigkeit. Gleichzeitigverliert der Pfeffer durch den beginnenden Fermentierungsprozess einenTeil seines Piperins. Das schöne Pfefferaroma bleibt dabei erhalten, quasidurch den Salzmantel konserviert. Der fermentierte Pfeffer zeichnet sichdurch seine milde und fruchtige Schärfe bei gleichzeitig angenehmerSalznote aus. Auf gebratenen Fleischgerichten ist der fermentierte Pfefferein wahrer Hochgenuss. Auch für die Pariser Pfeffersoße ist dieser Pfefferperfekt. Für die Mühle ist fermentierter Pfeffer wegen seiner höherenFeuchte nicht geeignet. Der Geschmack kann als milde, fruchtige Schärfemit angenehmer Salz Note beschrieben werden. Ideal für Fleischgerichteund Saucen

Details

Preis 6,99 €
inkl. MwSt.

zur 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
Internet: http://wwww.ebiz-consult.de