

Pfeffer-Spezial



Kommen Sie mit uns auf eine weitere kulinarische Reise und begleiten Sie uns diesmal dorthin *wo der Pfeffer wächst!*

Sollten Sie Fragen zu den einzelnen Produkten haben, so steht Ihnen das **t₂** Team jederzeit gerne zur Verfügung.



101386 Banasura Pfeffer, ganz kalt geräuchert

Dieser aus Indien stammende Pfeffer gehört zu den edelsten schwarzen Pfeffersorten der Welt. Über Buchenholz geräuchert entfaltet er erst sein außergewöhnliches Aroma. Er passt perfekt zu Fleisch und Fisch, zu dunklen Saucen aber auch zu Desserts mit Schokolade.



101387 Langer Pfeffer, ganz

Ursprünglich aus Indien, war diese Pfeffer-Spezialität lange Zeit vergessen. Heute wird er vor allem in der gehobenen Gastronomie aufgrund seiner komplexen Aromen - scharf, warm, süß - wieder sehr geschätzt. Langer Pfeffer ist ein echter Alleskönner, er passt sehr gut zu Lamm, Wild, Fisch uvm.



101388 Andaliman Pfeffer, ganz

Dieser Pfeffer ist etwas ganz besonderes! Er ist ein reiner Wildwuchs und lässt sich nicht kultivieren. Interessant durch seine prickelnde Schärfe sowie seine fruchtigen Zitrusaromen passt dieser Pfeffer besonders gut zu Fisch, Meeresfrüchten und Geflügelfleisch, aber auch in Salsas und Currys spielt er seine ganze Stärke aus.



101389 Kampot Pfeffer, ganz fermentiert

Der fermentierte Kampot Pfeffer ist eine extravagante Version dieser besonderen Pfefferspezialität. Durch die Fermentation mit Salz erhält er seine einzigartige weiche Konsistenz und die intensiv-fruchtige Note. Dieser Pfeffer hat unendlich viele Anwendungsmöglichkeiten. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!



101390 Kubebenpfeffer, ganz

Mild aber sehr intensiv, so lässt sich dieser Pfeffer charakterisieren. Im Gegensatz zu schwarzem Pfeffer ist er weniger scharf, hat jedoch eine wärmende Note. Kubebenpfeffer wird entweder gemösert, gemahlen oder ganz mitgekocht. Er passt perfekt zu allen Gerichten der nordafrikanischen und asiatischen Küche.



101391 Szechuan Pfeffer, ganz

Der Geschmack von Szechuan Pfeffer ist sehr facettenreich. Die feine Schärfe hinterlässt ein prickelndes Gefühl auf der Zunge, bevor die feinen Zitrusaromen das einzigartige Geschmackserlebnis vervollkommen. Besonders in Rezepten wie Suppen oder Eintöpfen mit Fleisch, Fisch oder Gemüse ist die prickelnde Schärfe beliebt.



101123 Pfeffer schwarz, ganz

Der klassische schwarze Pfeffer in bester Qualität für Ihre kreative Küche. Scharf und aromatisch zugleich, passt dieses Gewürz sowohl zu herzhaften Gerichten als auch zu süßen Nachspeisen. Und wer kann sich sein Steak ohne dieses einst unbezahlbare Gewürz vorstellen? Wohl niemand!



101130 Pfeffer weiß, ganz

Weisser Pfeffer ist der pure Samen der Pfefferpflanze und enthält keine Fruchtfleisch, wie z.B. schwarzer oder grüner Pfeffer. Deshalb ist er deutlich schärfer und nicht so vielfältig im Aroma. Weisser Pfeffer wird - um optisch nicht hervorstechen - vor allem bei hellen Speisen verwendet.



101129 Pfeffer bunt, ganz

Unser Pfeffer bunt ist die perfekte Kombination aus aromatischen schwarzem Pfeffer, scharfen weissem Pfeffer und frischem grünen Pfeffer und somit geschmacklich ein echter Genuss. Doch da bekanntlich auch das Auge mitisst, enthält unser bunter Pfeffer auch Rosa Beeren, optisch ein echtes Highlight.

