

**STANGENPFEFFER****CHF 14.00 inkl. MwSt.****Pfeffersack & Söhne**

Füllmenge: 50g  
Ursprung: Indonesien  
inkl. Keramiktopf, handgefertigt

**SKU:** 210**Kategorien:** [Delikatessen](#), [Deutschland](#), [Gewürze / Chili / Pasten](#), [Pfeffer](#), [Pfeffersack & Soehne](#)**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Der Stangenpfeffer, auch Bengalpfeffer genannt, war zur Römerzeit heiss begehrt. Leider geriet der Verwandte des schwarzen Pfeffers in Europa für lange Zeit in Vergessenheit. Wiederentdeckt mündet der Stangenpfeffer wunderbar zu Wild und Geflügelgerichten. In keiner fernöstlichen Sauce und Marinade darf er fehlen. Dank seinen fettlöslichen Aromen kann der Pfeffer in jedem Schmorgericht mit geköchelt werden.

Der Stangenpfeffer entwickelt ein erdiges, warmes Aroma mit einer leicht süssen und säuerlichen Note, der erst beim Abgang seine intensive Schärfe entfaltet. Einmal probiert und sie wollen den Stangenpfeffer nicht mehr in ihrer Küche missen. Aufgrund der langen, schmalen Form lässt er sich auf einer Muskatreibe oder Mörser leicht zerkleinern.