



MALABAR PFEFFER

CHF 13.00 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne

Füllmenge: 60g

Ursprung: Südwestindien, Malabarküste inkl. Keramiktopf, handgefertigt



SKU: 203

Kategorien: <u>Delikatessen</u>, <u>Deutschland</u>, <u>Gewürze / Chili / Pasten</u>, <u>Pfeffersack & Soehne</u>

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der schwarze Malabar Pfeffer zählt zu den besten Pfeffersorten, die im Hochland der indischen Malabarküste wachsen. Die Pfefferkörner erkennt man an einem leicht grünlichen Schimmer und sind sehr aromatisch und scharf.

Dank seines vollmundigen, satten Aromas kann der Malabar Pfeffer jedes Menü aufpeppen. Ob in Salaten, Geflügel, blanchiertem Gemüse oder einem saftigen Steak vom Grill, der Malabar Pfeffer erfrischt jede Speise mit seiner exzellenten Schärfe.