



### MÉLANGE NOIR - EDLE PFEFFERMISCHUNG

CHF 10.00 CHF 16.00 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne



SKU: 212-1-2

Kategorien: [Delikatessen](#), [Deutschland](#), [Gewürze / Chili / Pasten](#), [Pfeffer](#), [Pfeffersack & Soehne](#)

## PRODUKT-BESCHREIBUNG

### Mélange Noir - eine exklusive Pfeffermischung

**Mélange Noir**, übersetzt „Schwarze Mischung“, ist eine sorgfältig komponierte **Pfefferkreation** aus den besten Sorten von Pfeffersack & Söhne. Vier ausgewählte schwarze Pfeffersorten vereinen sich zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis: **erdig-warme Noten**, eine angenehm strenge Schärfe, **frische ätherische Nuancen** und eine dezente Süße machen diese Mischung besonders vielseitig.

Die Mélange Noir eignet sich hervorragend für **Fleischgerichte aller Art**, besonders für **Wild, Lamm und Geflügel**, entfaltet aber auch auf **Rotweinsaucen, Preiselbeermarmelade** oder süßlich-herzhaften Beilagen ihr volles Aroma. Sie kann frisch **gemahlen oder grob geschrotet** zum Nachwürzen oder zum Verfeinern während des Kochens verwendet werden.

Zur optimalen Aromatisierung wird diese Mélange Noir **großzügig grob geschrotet in Keramiktöpfen gelagert**, damit die wertvollen ätherischen Öle und Aromen erhalten bleiben. Vor der Verwendung empfiehlt es sich, die Pfefferkörner kurz im Mörser zu zerkleinern oder frisch in der Gewürzmühle zu mahlen.

#### Zutaten:

Stangenpfeffer, Kubebenpfeffer, Malabar Pfeffer, Piment