



PAPRIKA

CHF 9.00 CHF 10.50 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne

Füllmenge: 30g

Ursprung: Mittel- Südamerika

inkl. Keramiktopf, handgefertigt



SKU: 205

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Nicht umsonst gilt die Paprika in Ungarn als Nationalgewürz. Sie ist ein unglaublich vielseitiges Gewürz, wo zu jedem Gericht passt. Diese Paprika besitzt ein mildes, würziges Aroma. Leicht erdig im Geschmack folgt ein süsser Abgang. Den Speisen verleiht die Paprika eine herzhafte Note, die man einfach lieben muss.

Diese Paprika wird nach dem Trocknen nur geschnitten und verpackt nicht gemahlen. So bleiben die Zellwände und somit die wertvollen Aromen erhalten. Man kann die Paprika in wenig Öl andünsten, oder in einer Pfanne trocken dünsten und danach zerstossen. Sie gewinnen ein sehr feines, frisches Pulver, womit sie jedes Gericht eine besondere Note verleihen können.