



ROTER KAMPOT PFEFFER

CHF 19.50 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne

Füllmenge: 70g
Ursprung: Kambodscha
inkl. Keramiktopf, handgefertigt



SKU: 200

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Einer der weltweit gefragtesten Pfeffer ist der rote Kampot Pfeffer. Mit hohem Aufwand werden die vollreifen Körner in Kampot aus Kambodscha geerntet. Durch eine spezielle Trocknung, die die Pfefferbauern geheim halten, bekommen die Pfefferkörner ihre charakteristische rotbraune Farbe. Der rote Kampot Pfeffer eignet sich hervorragend als Tischpfeffer zum nachwürzen von Fleisch und Fisch. Er sieht nicht nur gut aus, er überzeugt mit einer intensiven fruchtigen Schärfe und reichem Pfefferaroma. Je gröber die Körner gemahlen werden, desto pfeffriger der Geschmack.