



#### SCHOKOLADEN PFEFFER

CHF 10.00 CHF 14.00 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne



SKU: 212-1

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

## PRODUKT-BESCHREIBUNG

### Schokoladenpfeffer - die außergewöhnliche Pfefferspezialität

Schokoladenpfeffer, eine besondere Variante des **Langen Pfeffers**, ist eine seltene Delikatesse mit **nussig-erdigem Aroma**, warmer, milder Schärfe und dezenten **Kakao- oder Schokoladennoten**, die sich erst nach dem Mahlen voll entfalten. Oft leicht betäubend, ergänzt er sowohl **Wild und dunkles Fleisch** als auch **Desserts und frisches Obst** auf einzigartige Weise. Am besten wird er frisch gemahlen oder im Mörser zubereitet und **erst kurz vor dem Servieren** zugegeben, um das komplexe Geschmacksprofil zu bewahren – eine harmonische Balance aus **Würze und Süße**.

#### Geschmack & Aroma:

- **Vielschichtig:** Beginnt würzig und leicht scharf, entwickelt dann süßliche, nussige und erdige Nuancen, die an Kakao erinnern.
- **Warm & mild:** Die Schärfe ist sanft und angenehm, deutlich milder als bei klassischem schwarzem Pfeffer, mit einem leicht prickelnden Effekt auf der Zunge.
- **Einzigartig:** Die Kombination aus Schärfe und schokoladigen Röstnoten macht Schokoladenpfeffer unverwechselbar.

#### Eigenschaften:

- **Aussehen:** Kleine, dunkle, längliche Stangen, ähnlich dem Langen Pfeffer.
- **Herkunft:** Meist aus Wildsammlungen in **Indien oder Nepal**.
- **Zubereitung:** Sollte nur kurz mitgekocht oder frisch gemahlen werden, um das Aroma optimal zu erhalten.

#### Kulinarische Verwendung:

- **Herzhaft:** Perfekt zu Wildgerichten wie Reh oder Wildschwein, dunklem Fleisch wie Rind, Lamm, Ente oder Gans sowie in **Rotweinsaucen**.
- **Süß:** Verleiht Desserts wie Mousse au Chocolat, Kuchen, Eis oder frischen Früchten wie Erdbeeren eine besondere, warme Note.