



SCHWARZER PFEFFER

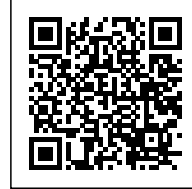
CHF 10.00 CHF 12.50 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne

Füllmenge: 70g

Ursprung: Malabarküste, Indien

inkl. Keramiktopf, handgefertigt



SKU: 209

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Schwarzer Pfeffer stammt ursprünglich aus **Südindien**, von der berühmten **Malabarküste**, auch bekannt als Pfefferküste und Ursprung fast aller Pfeffersorten. Bereits im 4. Jahrhundert v. Chr. brachte Alexander der Große das begehrte Gewürz nach Europa, wo es sich im Römischen Reich zu einem wertvollen Handelsgut entwickelte. Heute gehört schwarzer Pfeffer zu den ältesten und meistverwendeten Gewürzen der Welt und ist aus keiner Küche mehr wegzudenken.

Als echtes **Allroundgewürz** wird schwarzer Pfeffer häufig zusammen mit Salz verwendet. Die sorgfältig ausgewählten Pfefferkörner entfalten ein intensives, fruchtig-scharfes Aroma und passen zu nahezu allen Speisen – von Gemüse, Fleisch und Fisch bis hin zu süßen Gerichten und Obst. Neben seinem vielseitigen Geschmack werden schwarzem Pfeffer zahlreiche **gesundheitsfördernde Eigenschaften** zugeschrieben.

Für höchste Qualität gelangen ausschließlich die **besten Pfefferbeeren** in den Verkauf. Sie stammen aus kontrolliertem Anbau und überzeugen durch ihre natürliche Reinheit, frei von Chemie, Gentechnik, Bestrahlung und künstlichen Geschmacksverstärkern.