

TELLICHERRY PFEFFER

CHF 10.00 ~~**CHF 14.00**~~ **inkl. MwSt.**

Pfeffersack & Söhne

SKU: 212
Kategorien: Delikatessen, Deutschland, Gewürze / Chili / Pasten, Pfeffer, Pfeffersack & Soehne

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Tellicherry-Pfeffer ist eine besonders hochwertige Sorte schwarzen Pfeffers aus Indien. Benannt nach der Hafenstadt Thalassery an der Malabarküste, zeichnet er sich durch große, vollreife Pfefferkörner aus. Sein Geschmack ist intensiv und aromatisch mit nussigen, fruchtigen Nuancen sowie einer feinen, warmen Schärfe und holzigen Noten. Gewonnen aus *Piper nigrum* und erst bei vollständiger Reife geerntet, gilt Tellicherry als einer der edelsten schwarzen Pfeffer weltweit.

Dieser Pfeffer zeichnet sich durch ein warmes, leicht nussiges Aromaprofil aus, das sich besonders intensiv entfaltet, wenn er frisch gemahlen wird. Am besten kommt er direkt vor dem Servieren oder unmittelbar über dem fertigen Gericht zur Geltung. Dank seiner großen, fast vollständig ausgereiften Körner eignet er sich ideal für die Verwendung in Pfeffermühlen oder im Mörser und ist sowohl für fleischhaltige als auch für pflanzliche Gerichte bestens geeignet.

Empfohlene Verwendungsmöglichkeiten:

Fleisch & Wildgerichte
Nach dem Braten grob über Rindfleisch, Lamm oder Wild geben. Der Pfeffer sorgt für eine kraftvolle Würze mit feiner, ausgewogener Schärfe.

Nudelgerichte & cremige Reisgerichte
Frisch gemahlen über Pasta-Klassiker wie Cacio e Pepe, Trüffelgerichte oder Pilzrisotto streuen oder kurz in Butter schwenken – für mehr Tiefe und aromatische Komplexität.

Geröstetes Brot & Salate
In Kombination mit Tomaten, Feigen oder Ziegenkäse setzt der Pfeffer einen spannenden Kontrapunkt zu süßen und frischen Aromen.

Saucen, Marinaden & Dressings
Ideal zum Abrunden von Vinaigrettes mit Olivenöl, Zitrusnoten oder Honig sowie als Bestandteil würziger Grillmarinaden.

Gemüse aus dem Ofen
Über Kartoffeln, Auberginen oder gemischtes Ofengemüse frisch mahlen – Tellicherry betont Röstaromen besonders wirkungsvoll.

Hinweis zur Dosierung:
Aufgrund seiner intensiven Aromatik sollte Tellicherry Pfeffer sparsam verwendet werden. Am besten erst zum Schluss würzen, um sein volles Geschmacksspektrum zu bewahren.