

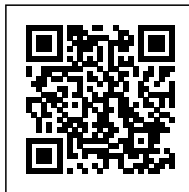


WILDGEWÜRZ

CHF 14.00 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne

Füllmenge: 50g
inkl. Keramiktopf, handgefertigt



SKU: 216

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Das Wildgewürz harmonisiert hervorragend zu leckerem rotem Fleisch, wie Reh, Hirsch oder Wildschwein und unterstreicht deren Aroma besonders fein. Es lässt sich ausgezeichnet mit passenden Saucen und Beilagen kombinieren.

Im Aroma munden die verschiedenen Kräuter süsslich und herb. Die enthaltenen Pfeffer sorgen für eine angenehm wärmende Wirkung.

Die Manufaktur Pfeffersack&Söhne mischen das Wildgewürz nach streng gehütetem Rezept und füllen sie in handgefertigten Keramiktopfen ab. Erst kurz vor der Verwendung sollten sie die Mischung kurz durchschütteln, in einer Pfanne anrösten und anschliessend in einem Mörser fein zerstoßen.

Zutaten: Wacholderbeere, Stangenpfeffer, Muskatblüte, Koriandersaat, Zimtblüte, Ingwer, Kubebenpfeffer, Schwarzer Pfeffer, Thymian, Fenchel, Piment, Majoran, Estragon, Knoblauch, Gewürznelke