



Tasmanischer Pfeffer ganz

| | |
|-------------|------------------------|
| Produzent | Ingo Holland |
| Land/Gebiet | Deutschland/Rhein-Main |
| Produkt | Pfeffer |
| Inhalt | 30 g |

Inhaltsstoffe: Bergpfeffer aus Wildwuchs, Tasmanien, Australien. (Mountain Pepper Berry)

Wird auch Mountain Pepper Berry oder Bergpfeffer genannt. Er wird von wildwachsenden immergrünen Sträuchern in Tasmanien geerntet. Durch langes Kochen verliert er etwas an Schärfe, behält aber sein Pfefferaroma. Nicht für die Mühle geeignet. Verwendung: Fantastisch für französische Pfeffersauce, Fleischartöpfe, Bohnengerichte, Hülsenfrüchte, Kürbis oder Gemüsesuppen einzusetzen. Eine Bereicherung für Rind, Wild (Hase, Reh) sowie Lamm. Herrlich aromatisch zu exotischen Früchten!