



## Langer Pfeffer ganz, Indien

|             |                        |
|-------------|------------------------|
| Produzent   | Ingo Holland           |
| Land/Gebiet | Deutschland/Rhein-Main |
| Produkt     | Pfeffer                |
| Inhalt      | 80 g                   |

Inhaltsstoffe: Langer Pfeffer aus Indien, auch Javapfeffer oder bengalischer Pfeffer genannt (Piper longum.)

Er duftet süßlich und schmeckt anfangs wie schwarzer Pfeffer, hinterlässt aber einen rauchigen, kräftigen Nachgeschmack. Der am längsten in Europa bekannte Pfeffer. Verwendung: In seiner Heimat wird er in gedünsteten Gerichten und Pickles ungebrochen verwendet. Grob gestossen auch ein passendes Aroma für Wild, Lamm oder geräucherten Fisch. Auch nur mal die ganzen Pfefferfrüchte in Sauce oder Eintopf ziehen lassen.