



45g
SPEZ31900

Piment d'Espelette AOP Bio

Maison Biperatzea

Piment d'Espelette (*Capsicum annuum*) ist eines der begehrtesten Gewürze der Welt. Es wird aus der knallroten Chili-Sorte »Gorria« gewonnen und stammt, im Ursprung als AOP-Produkt im vorgeschriebenen Glas geschützt, aus dem Baskenland in Frankreich. Die Chilis werden dort traditionell an der Luft getrocknet und dann zu einem körnigen Pulver vermahlen. Zertifizierte Bioproduktion ist dort noch selten.

Piment d'Espelette ist etwas milder als Cayenne und würzt aromatisch raffiniert mit feiner fruchtiger Süße und einer typisch rauchigen Note. Neben Fleisch- und Fischgerichten verfeinert man damit im Baskenland sogar Konfitüren und Pürees. Küchenchefs in aller Welt benutzen es vor allem, um ihren Gerichten damit, vom Gast weitgehend unbemerkt, in zarter Dosierung weniger Schärfe als raffinierte Länge, Fülle und Ausdruck in Geschmack und Mundgefühl zu verleihen. Das funktioniert verblüffend gut und kann in der eigenen Küche einfach ausprobiert werden.

Unser Bio-Piment d'Espelette würzt und verfeinert Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch (insbesondere vom Grill), aber auch Saucen und Gemüse auf raffinierte Weise. Spielen Sie mit der Dosierung und spüren Sie dem Einfluß dieses wunderbaren Würzpulvers nach – von mehr Länge und Kraft im Mundgefühl bis zur gewollt pikanten Schärfe, die aber niemals so aggressiv und unberechenbar scharf ausfällt wie manch frische Chili. Unser Pulver läßt sich sehr präzise dosieren.



www.weinhalle.de