



Pfeffer schwarz (Periyar, handpicked, Bio)

Senfmühle Jörg Hündorf

Periyar-Pfeffer. Schwarz und unübertroffen. Schwarzen Pfeffer gewinnt man, indem man die Beeren in unreifem Zustand pflückt, sie dann einige Tage fermentieren läßt und anschließend in der Sonne trocknet, bis sie runzelig schwarzbraun geworden sind. Seine wahre noble Würzkraft gewinnt Pfeffer aber erst, wenn seine Körner exakt reif geerntet werden. Das ist bei unserem Periyar-Pfeffer aus dem in der südindischen Gewürzregion Kerala gelegenen Periyar-Nationalpark der Fall.

Er stammt von alten, vom Aussterben bedrohten Pfeffersorten wie Thevanmunda, Karimunda und Vellamunda. Diese hocharomatischen Sorten wuchsen ursprünglich im Dschungel. Heute kultivieren sie die Kleinbauern der Kooperative Spice-Village in den Bergen von Kumily. Ihre Pfefferpflanzen ranken dort wieder wie früher an den Bäumen empor. Wenn die Rispen den richtigen Reifezustand erreicht haben, werden sie schonend von Hand gepflückt. Entsprechend gering sind die Erntemengen. Der Anbau erfolgt ökologisch und die Körner werden ohne Zusatz von Konservierungs- oder Verarbeitungstoffen schonend an der Sonne getrocknet und direkt vor Ort verarbeitet und verpackt.

Das Aroma dieses raren Spitzen-Pfeffers sucht seinesgleichen. Die alten Sorten besitzen einen hohen Anteil an ätherischen Ölen, der mit 4,0% ungefähr doppelt so hoch ist wie bei handelsüblichem Pfeffer. Sie sorgen für ein edles, intensiv blau-schwarzes Aroma, das an Rosenduft, Muskat, schwere Blütendüfte, frische Edelholznoten und grüne Kräuter erinnert. Unser Periyar ist zwar scharf im Nachklang, schmeckt aber reintönig, duftig aromatisch und seine Schärfe agiert reizvoll und lang am Gaumen. Ein rarer Spitzen-Pfeffer, der zu den besten der Welt gezählt wird.

100 g Zellglas-Beutel

7,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SPEZ318



www.weinhalle.de