



KUBEBENPFEFFER

CHF 12.50 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne

Füllmenge: 50g

Ursprung: Indonesische Inseln
inkl. Keramiktopf, handgefertigt



SKU: 201

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Kubebenpfeffer erkennt man an den kleinen Stielen der Pfefferkörner. Er wächst auf den indonesischen Inseln und wird vorrangig auf Java gepflückt. Nach der Verbreitung seines Verwandten, dem klassischen schwarzen Pfeffer im 17. Jahrhundert, geriet der Kubebenpfeffer in Vergessenheit.

Die Körner besitzen einen hohen Gehalt an ätherischen Ölen, die an Eukalyptus und Minze erinnern. Geschmacklich lässt seine Schärfe an Pfeffer denken, doch dominieren holzige, bittere Zitrusnoten.

Wunderbar ergänzt der Kubebenpfeffer Wildgerichte mit dunklen Saucen, aromatische Würste und Wintergemüse. Bei gröber gemahlene Körner behalten sie auch bei Schmorgerichten ihre feinen Aromen. Lassen sie sich vom würzigen Geschmack mit einem guten Bergkäse von seiner Frische überraschen.