



PIMENT

CHF 13.00 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne

Füllmenge: 40g
Ursprung: Südamerika
inkl. Keramiktopf, handgefertigt



SKU: 206

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Schon von den Azteken wurde der Piment oder Jamaikapfeffer verwendet. Er ist ein echter Alleskönner und gehört in jede Küche. Der Piment besitzt ein würzig, pfeffriges Nelkenaroma, geprägt von einer süsslichen Note von Zimt und Muskatnuss. Er veredelt jedes herzhaftes Gericht, deftige Saucen und Suppen und passt ausgezeichnet zu Süssspeisen, wie Apfelkompott und Lebkuchen. Man kann den Piment von Beginn an bei Schmorgerichten mit garen. Am Ende der Zubereitung müssen die Körner entfernt werden, da er sonst beim Zerkauen ein sehr starkes, unangenehmes Aroma entfalten könnte.