

**URWALDPFEFFER MADAGASKAR****CHF 19.50 inkl. MwSt.****Pfeffersack & Söhne**

Füllmenge: 70g

Ursprung: Tropische Wälder Madagaskar
inkl. Keramiktopf, handgefertigt**SKU:** 213**Kategorien:** [Delikatessen](#), [Deutschland](#), [Gewürze / Chili / Pasten](#),
[Pfeffer](#), [Pfeffersack & Soehne](#)**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Der Madagaskar Urwaldpfeffer, auch Bourbonpfeffer genannt wächst nur wild in den tropischen Wäldern Madagaskars. Dank lokalen Kleinbauerninitiativen wird der rare Pfeffer geerntet. Nur kleinste Mengen von diesem exklusiven Pfeffer gelangen auf den Markt. Die erdig, warme Schärfe, kombiniert mit harzig, fruchtigen (Zitronen) Aromen hält lange an. Er harmoniert wunderbar mit Wildgerichten, rosa gebratenem Lamm, Fisch und dunklen Saucen. Mit dunkler Schokolade kombiniert darf man einen gelungenen Kontrast zur Schärfe genießen. Trotz der charakteristischen Stiele kann man ihn problemlos in einer Gewürzmühle oder Mörser zerkleinern.