



# Fermentierter Pondicherry Pfeffer



**Artikelnummer:** 1360  
**Hersteller:** Pfefferkontor  
**Mengenangabe:** 90 g | Ki 18

In einigen Südasiatischen Ländern ist fermentierter Pfeffer eine traditionelle Spezialität, so auch im Südindischen Bundesstaat Tamil Nadu. Wir beziehen unseren fermentierten Pfeffer aus der Region um die Ortschaft Puducherry, die für ihren ausgezeichneten Pfeffer berühmt ist - der bekannte Pondicherry Pfeffer. Um fermentierten Pfeffer herzustellen, werden frisch geerntete, vollreife Pfefferfrüchte immer wieder in feuchtem, naturbelassenem Meersalz gewendet und in der Sonne angetrocknet. Das Salz entzieht dem Pfeffer einen großen Teil seiner Feuchtigkeit. Gleichzeitig verliert der Pfeffer durch den beginnenden Fermentierungsprozess einen Teil seines Piperins. Das schöne Pfefferaroma bleibt dabei erhalten, quasi durch den Salzmantel konserviert. Der fermentierte Pfeffer zeichnet sich durch seine milde und fruchtige Schärfe bei gleichzeitig angenehmer Salznote aus. Auf gebratenen Fleischgerichten ist der fermentierte Pfeffer ein wahrer Hochgenuss. Auch für die Pariser Pfeffersoße ist dieser Pfeffer perfekt. Für die Mühle ist fermentierter Pfeffer wegen seiner höheren Feuchte nicht geeignet. Geschmack: milde, fruchtige Schärfe mit angenehmer Salz Note Gerichte: Fleischgerichte, Saucen

## **Zusätzliche Informationen**

EAN-Nummer 4251574105547  
Ursprungsland 004  
Zolltarifnummer0904110004

## **Zutaten:**

Fermentierter Pondicherry Pfeffer