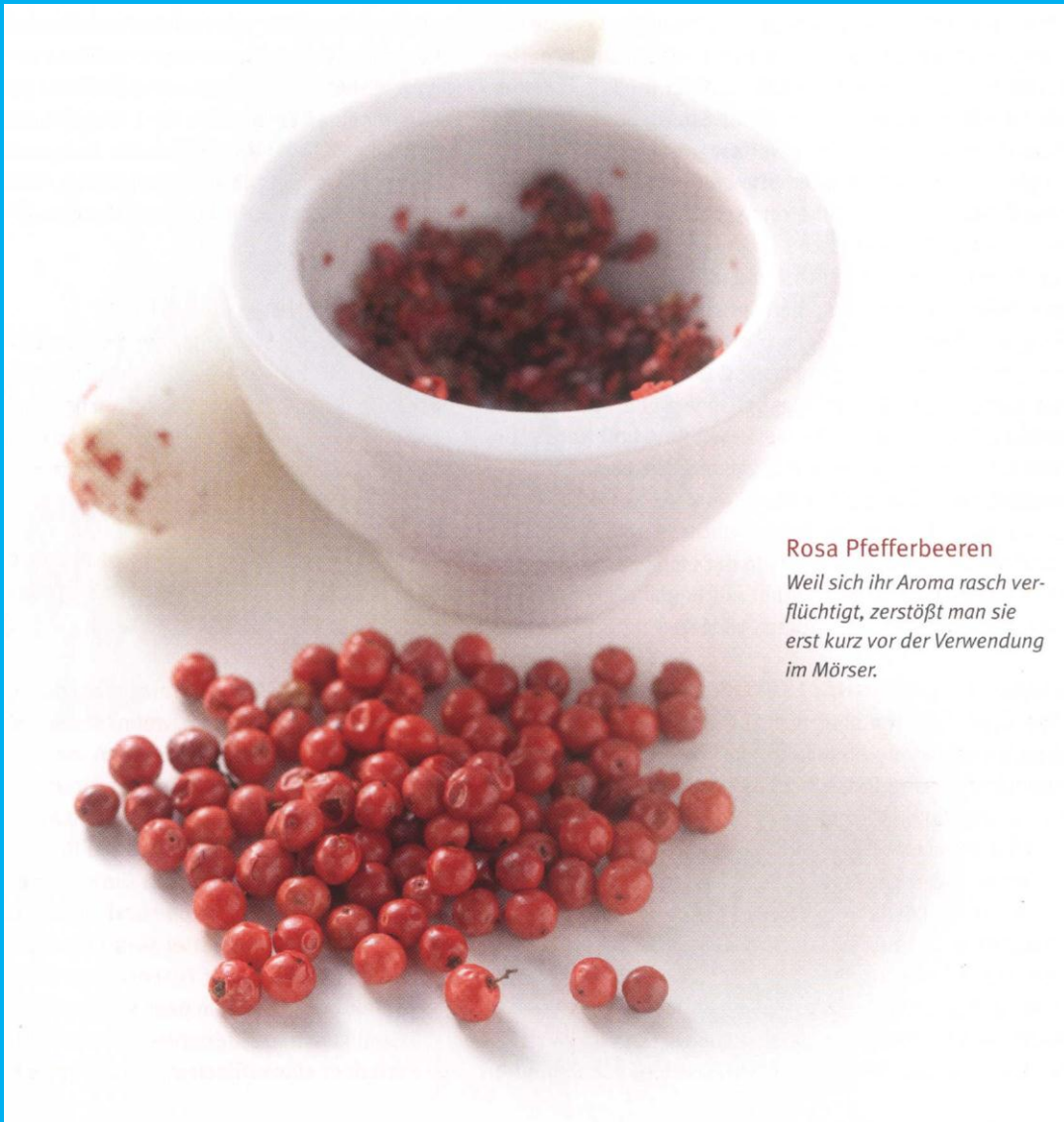


Rosa Pfefferbeeren



Rosa Pfefferbeeren
Weil sich ihr Aroma rasch verflüchtigt, zerstößt man sie erst kurz vor der Verwendung im Mörser.

Roter oder Rosa peruanischer Pfeffer: reife, ungeschälte und getrocknete Beeren des Pfefferbaumes (Anacardiaceae); dieser Pfeffer ist sehr mild - es ist eigentlich gar kein richtiger Pfeffer.

Getrockneter Rosa Pfeffer von Brasilianischen Pfefferbäumen. Süß-aromatisch, mit milder Schärfe. Würzt Fisch, Geflügel, helle Saucen, Fleisch und Wild. Paßt auch gut zu Desserts und Obst.