

Kings Fermentierter Pfeffer

Fermentierter schwarzer Pfeffer gilt als "Kaviar" unter den Pfeffersorten. So auch dieser edle Pondicherry-Pfeffer, der eine echte Besonderheit ist und – nicht nur in Kings Sterneküche – immer wieder für eine Prise Luxus sorgt. Der fermentierte schwarze Pfeffer hat ein einzigartiges Aroma, das Fisch- und Fleischgerichte sowie vegetarische Speisen gleichermaßen großartig veredelt und ihn zu einem echten Multitalent macht.

WAS KINGS FERMENTIERTEN PFEFFER SO BESONDERS MACHT:

✓ hochwertiger schwarzer Pondicherry-Pfeffer

✓ mit Meersalz fermentiert

✓ besonders breites Aromenspektrum

KINGS FERMENTIERTER PFEFFER: BESTER SCHWARZER PFEFFER AUS INDIEN – MIT MEERSALZ FERMENTIERT

Kings fermentierter Pfeffer ist ein einzigartig guter schwarzer Pondicherry-Pfeffer aus Indien, der – frisch geerntet – mit Meersalz versetzt wird. In einem aufwendigen Verarbeitungsprozess werden die Pfefferkörner gewendet, leicht angestoßen und mit hochwertigem Meersalz fermentiert. Dadurch intensivieren sich die besonderen Aromen des schwarzen Pfeffers in einer einmaligen Art und Weise. Auch die Konsistenz des Pfeffers verändert sich durch die Fermentation: Er ist knackig und beim Zerkauen entfalten sich sukzessiv die ätherischen Öle des Pfeffers – von salzig, über süß bis pfeffrig. Die typische Pfefferschärfe bleibt dabei angenehm subtil – Sie werden mit Kings fermentiertem Pfeffer ganz neue Geschmacksnoten des schwarzen Pfeffers entdecken!

SCHWARZEN PFEFFER KAUFEN – WILD WÜRZEN UND MEHR

Kings fermentierter Pfeffer ist ein aromatisches Multitalent für die gehobene Hobbyküche und natürlich für anspruchsvolle Profiköche. In jeder Jahreszeit eignet sich dieser beste schwarze Pfeffer für das Würzen verschiedener Gerichte: Fleisch und insbesondere Wild, Fischfilet, Carpaccio, Antipasti und gebratenes Gemüse werden durch Kings fermentierten Pfeffer zum Hochgenuss. Lecker ist Kings fermentierter Pfeffer auch am Grill, wenn er auf Steaks oder gebratenen Meeresfrüchten landet. Auch über Salat und Eierspeisen gestreut, macht der Pondicherry-Pfeffer in jeder Küche Furore. Wichtig: Fermentierter Pfeffer sollte bevorzugt zum Nachwürzen von fertig zubereiteten Speisen eingesetzt werden, weil er temperaturempfindlich ist. Kochen Sie ihn nicht mit, denn nur so entfaltet er sein volles Aroma. Für die Zubereitung empfiehlt es sich, einen Mörser zu verwenden oder aber die Pfefferkörner ganz zu verwenden. Eine Pfeffermühle hingegen ist durch die enthaltene Restfeuchtigkeit weniger geeignet.

Als ganz besonderes Highlight können Sie den fermentierten Pondicherry-Pfeffer auch zu exotischen Früchten wie Mango oder Ananas genießen oder in Kombination mit frischen Erdbeeren.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0 kj
Brennwert kcal	0 kcal

Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	0 % Vol.
---------------	----------

Zusätzliche Informationen

Pfeffer, Meersalz. Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Kühl und trocken lagern.