

Der beste und ursprünglichste Pfeffer der Welt: das Wayanad Pfefferkorn



Foto: Michael Wissing BFF



Asthelia

www.asthelia.de | viktualien.shop

Kunzenhof 2 e
79117 Freiburg
T: +49 (761) 61 2515 40

Das Original Wayanad Pfefferkorn ist ein Spätlese-Pfeffer der höchsten Güteklasse Tellicherry Garbled Special Extra Bold (TGSEB). Er stammt aus Wayanad (Kerala) an der indischen Malabarküste, der sogenannten Pfefferküste. Dort, in den Gewürzwäldern der Region, wird dieser extra große schwarze Pfeffer von Hand geerntet.

Die Varietät ‚The Wayanadan‘ gehört wohl zu den ersten identifizierten Pfeffer-Populationen überhaupt und wächst nur in dieser Gegend. Er gilt als der ursprünglichste und beste Pfeffer der Welt und ist besonders bei Top-Köchen der Spitzengastronomie beliebt. Als Gourmetpfeffer zeichnet er sich durch sein besonders intensives, langanhaltendes und nur leicht scharfes Aroma aus.

Die Sterneköchin Douce Steiner liebt es, mit allen fünf Sinnen zu genießen. Die duftenden, schwärzlich-roten Beeren und der aromatische Geschmack des Wayanad Pfefferkorns haben sie sofort überzeugt. Die Pfeffermöhlen des Hirschen in Sulzburg mahlen heute das frische, fruchtige Aroma mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und Kiefern auf die richtigen Gerichte.