

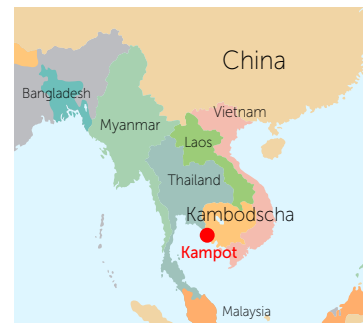


# Kampot-Pfeffer



«Kampot ist ein Pfeffer aus Kambodscha mit einem einmaligen Geschmacksprofil.»

Kampot Pfeffer ist eine weltweit geschützte Herkunftsbezeichnung – zu vergleichen mit Greyzer Käse oder Champagner. Das Anbaugebiet befindet sich in der gleichnamigen Provinz im Süden von Kambodscha. Während der Erntezeit werden die ausgereiften roten Früchte täglich von Hand geerntet. Durch die spezielle Weiterverarbeitung erhöht sich der Zuckeranteil im Fruchtfleisch und der Pfeffer erhält dadurch süsslich, fruchtige Noten. Gleichzeitig bleibt der Piperin-Gehalt im Kern erhalten, welcher dem Pfeffer eine kräftige Schärfe verleiht.



## Anwendung und Geschmack

Der rote Kampot Pfeffer hat ein unglaublich kräftiges aber fein nuanciertes Aroma. Sein komplexer Geschmack besticht durch leicht süssliche und fruchtige Noten. Im Mund entwickelt sich langsam eine kräftige und nachhaltende Schärfe, welche ein wunderbar warmes Mundgefühl hinterlässt. Sie werden den roten Kampot Pfeffer auch ohne sensorische Kenntnisse sofort identifizieren und herauschmecken. Duft und Aroma unterscheiden sich erheblich vom klassischen schwarzen Pfeffer. Weil der Kampot Pfeffer so kostbar und limitiert ist, empfehlen wir diesen erst ganz am Schluss frisch gemahlen auf Fleisch, Gemüse oder Fisch zu geben. Auch mit Desserts aus Schokolade oder in Kombination mit Früchten und Beeren harmoniert er hervorragend.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Einheit	Gew./kg	Preis EH
1055	Kampot Pfeffer rot, ganz	Dose	100 g	18.70

Preise exkl. MWST – Lieferung franco ab Fr. 500.00