

### Tellicherry Pfeffer (3300)

Tellicherry Pfeffer gilt als eine der erlesensten Pfeffersorten weltweit. Mit einer feinen Note, die an Sandelholz oder schwarzen Tee erinnert, ist dieser Pfeffer eine exklusive und rare Pfefferspezialität für Ihr Gewürzregal. Jedes Jahr werden nur geringe Mengen der Pfefferbeeren für die Herstellung dieses hochwertigen Gourmetpfeffers verwendet. Der Geschmack von Tellicherry Pfeffer ist prägnant und intensiv in der Schärfe, zugleich aber warm und rund im Aroma.

Hobby- und Profiköche verwenden diese aromatische Pfeffersorte mit wachsender Begeisterung zum Würzen, insbesondere für herzhaftere Speisen. Tellicherry Pfeffer passt hervorragend zu dunklem Fleisch, indischen Gerichten, aber auch Saucen, Käse und Räucherfisch.

### Assam-Pfeffer (3301)

Der wilde Assam-Pfeffer stammt aus der nordindischen Region Assam. Dort wird er wild geerntet und bei der Trocknung kurz angeräuchert. Sein herbes, leicht rauchiges Aroma entfaltet diese Rarität sehr gut in Pfeffermischungen und in dunklen Saucen. Der Wilde Assam Pfeffer ist eine echte Rarität und war vor kurzem noch unlängst unbekannt. Unserer Meinung nach zu Unrecht, denn es erwartet den Pfefferkenner eine kulinarische Besonderheit, die seinesgleichen sucht.

### Kubeben Pfeffer (3302)

Kubebenpfeffer, auch Java Pfeffer genannt, ist von scharf-bitterem Geschmack mit einer süßlichen Minz- und Eukalyptusnote. Kubebenpfeffer erfreut sich in der ayurvedischen Küche großer Beliebtheit und passt hervorragend zu orientalischen Gerichten, Fleisch- und Gemüsespeisen oder zu Käse.

### Voatsiperifery Pfeffer (3303)

Der Voatsiperifery ist in etwa genauso scharf wie normaler Pfeffer, jedoch durch den hohen Anteil ätherischer Öle deutlich aromatischer. Aromen von Vanille und Holz mischen sich mit einer sehr dezenten Muskatnote. Der Pfeffer kommt sehr gut zur Geltung bei Kartoffelgerichten, Steak oder Wildgerichten.

### Badrang Mandarinpfeffer (3304)

Der aus Laos stammende Pfeffer mit dem Mandarinaroma eignet sich durch seine säuerlichen Noten zum Würzen von vietnamesischen und thailändischen Suppen, gegrilltem Fleisch, Fisch oder Salaten mit exotischen Früchten und Gemüse. Er harmoniert mit scharfen Chilis, Koriandergrün, Ingwer, Kokos und Kafir Limetten. Diese Wildsammlung mit prickelnder Zitrusnote ist eine geschmacklich überragende Pfeffer-Rarität.

### Szechuan Pfeffer (3305)

Wildsammlung aus dem Hochland des Himalaya in ca. 2000m Höhe geerntet. Extrem aromatisch. Der Szechuanpfeffer verdankt seinen Namen der zentralchinesischen Provinz Szechuan. Der Szechuanpfeffer gehört zur Gattung der Rautengewächse. Von den Samenkapseln werden die Kapseln entfernt und die Samen getrocknet und zerstoßen. Szechuanpfeffer ist pikant und wird in der chinesischen Küche verwendet. Der Pfeffer zählt zu den besten und eigenwilligsten Gewürzen der Welt und wird auch in der französischen Gourmetküche verwendet. Szechuanpfeffer aus dem Reich der Mitte schmeckt zitronig, leicht scharf und interessant prickelnd. In Asien nutzt man Szechuanpfeffer zum Würzen von Fisch, Huhn und Ente sowie Rind- und Schweinefleisch. Sehr köstlich auch in klaren Suppen und dunklen Saucen. Sollte bei Wok-Gerichten nicht fehlen.



Das Teekontor-Heiligenhafen.de ist das erste Bio-zertifizierte Teefachgeschäft in Heiligenhafen/Ostholstein. Wir bieten (fast) alles, was das Teetrinker-Herz begehrt. Daneben noch eine Auswahl an Gewürzen, Porzellan (Veganer-g geeignet), Silberschmuck sowie Ohrlochstechen.

Sie finden uns im

**Mariage - Heiligenhafen**  
Hafenstr.5

23774 Heiligenhafen

[info@mariage-heiligenhafen.de](mailto:info@mariage-heiligenhafen.de)

Telefon: 04362 / 5139394

[www.mariage-heiligenhafen.de](http://www.mariage-heiligenhafen.de)



DE-ÖKO-009 EU/Nicht EU Landwirtschaft

NEU: Bestellungen per WhatsApp möglich:

0179 - 7433274

### Paradieskörner (3306)

Obwohl die pikant-scharfen Paradieskörner auch unter den Namen Guineapfeffer, bekannt sind, gehören sie nicht zu den Pfeffergewächsen, sondern zur Familie der Ingwergewächse. So vielfältig wie ihre Namen sind auch die Geschmackskomponenten der exotischen Körner: Sie bringen eine leicht herbe Note mit, besitzen ein angenehmes Kardamom-Zimt-Aroma und eignen sich für klassisch afrikanische Gerichte genauso gut wie für leichte Gemüsegerichte oder aromatische Heißgetränke. Da das Gewürz aus Afrika kommt, passt es natürlich hervorragend zu afrikanischen Spezialitäten. Die aromatischen Körner geben aber auch anderen exotischen Gerichten eine besondere Note. Der feine Geschmack von den aromatischen Körner kommt auf frischen, leichten Gerichten wie Quark oder Salat besonders zur Geltung. Die ausgefallene Spezialität verleiht auch Suppen und Soßen ein angenehm warmes Aroma.

### African Chilli Balls (3307)

Dieser African Chili ist sehr selten. Dieser ist mit den Bird's Eye verwandt, durch seine Runde kompakte Form bestens geeignet für die Mühle.

**! Sehr Scharf....ca. 80.000 Scoville !**

### Roter Pfeffer (Rosa Beeren) 3308

Rosa Pfeffer oder auch roter Pfeffer im Volksmund findet Anwendung in der exquisiten Küche. Der "Rosa Pfeffer" ist die reife Beere des "Brasilianischen Pfefferbaumes" und gehört zur Familie der Sumachgewächse. Er ist mild, aromatisch und pfefferähnlich. Die rosa Beeren finden in Fleisch- und Geflügelgerichte, Soßen, Salate Anwendung, auch zum Dekorieren und für Süßspeisen als fruchtige Schärfe.

### Norwegischer Zitronenpfeffer (3309)

Wie der Norweger sagt "Zitronenpepper", Erfrischend, fruchtig und scharfe Mischung. Perfekt in Salate, verfeinern und würzen Sie damit Fleischgerichte, Steaks oder Kräuterdips und Quarkspeisen. Eine fein abgestimmte Kombination verschiedener Pfeffer mit frischem zitronigen Aroma, Fisch und Meeresfrüchte harmonieren besonders gut mit unserer zitronigen Würze. Immer erst zum Schluss würzen.

### Winterpfeffer (3310)

Auch für die kalte Jahreszeit haben wir die richtige Gewürzmischung. Dafür kombinieren wir intensiv-würzigen schwarzen Pfeffer mit Pimentkörnern und fruchtig-süßen Zutaten wie Orangenschale, Zimt und edlen Kräuter. Das Ergebnis: eine raffinierte Pfeffermischung für deftige Wintergerichte. Unbedingt ausprobieren zu Pilz- und Wildgerichten, in Eintöpfen und Aufläufen oder zu Kohl, Rüben- und Wurzelgemüse!

### Hawaii Black Salt (3311)

Dieses Salz ist etwas ganz Besonderes – das kannst du sehen, aber auch schmecken! Darauf solltest du bei der Verwendung immer achten. Unser edles Schwarzes Meersalz ist natürlich viel zu schade, um es zum Salzen ins Nudelwasser zu geben. Überrasche mit den schwarz glänzenden Kristallen lieber deine Gäste am Tisch. Die typische Salzscharfe ist beim Schwarzen Hawaii Salz sehr mild und weniger aufdringlich als bei anderen Salzen. Hinzu kommt eine wunderbare Textur, die das Salz auf der Zunge besonders weich erscheinen lässt. Und dann ist da noch diese wahnsinnig exklusive Farbe ... Wer Freude am Kochen hat weiß, wie wichtig es ist, wenn Geschmack und Optik zusammenpassen!

Als leidenschaftlicher Hobbykoch lohnt es sich für dich also in jedem Fall, eine Auswahl an Salzvariationen von besonderer Qualität zur Hand zu haben, damit du deiner Kreativität freien Lauf lassen und deine Gäste immer wieder neu

### Schokoladenpfeffer 3312

Der Schokoladenpfeffer ist der kleine Bruder vom Langen Pfeffer. Seine einzigartige Schokoladen-Note macht ihn zu einem besonderen Findling. Seine Mischung aus Schärfe und leichtem Taubheitsgefühl lässt jede Speise zu etwas Besonderem werden. Wie der Wilde Assam Pfeffer kommt der "kleine Bruder" aus Nordindien, genauer gesagt aus Arunachal Pradesh und ist nicht mit dem "großen Bruder" aus dem Süden zu verwechseln. Der Begriff Bengalen Pfeffer bezieht sich auf diese Variante.

### Langer Pfeffer (3313)

Langer Pfeffer oder auch Stangenpfeffer, Piper longum, Langpfeffer, bengalischer Pfeffer oder Jaborandi-Pfeffer ist ein besonderes Gewürz mit intensiver Schärfe und einer zimtähnlichen Süße.

Stangenpfeffer verleiht Saucen, Marinaden, herzhaften Suppen, Eintöpfen, Pasta oder gedünsteten Gerichten eine besondere Note. Grob gestoßen ist er zudem ein idealer Begleiter für Lamm, Wild oder geräucherten Fisch. Langer Pfeffer eignet sich ideal zum Braten, da er dort seine volle Schärfe und Süße entfalten kann

Weitere Pfeffersorten finden Sie in der

## **Pfeffer-Lounge**

Im Mariage-Heiligenhafen