



Chiloë-Pfeffer



Chiloë-Beeren werden auf der chilenischen Insel Chiloë von den dort einheimischen Mapuche-Indianern seit Jahrhunderten geerntet. Wegen den geringen Erntemengen zählt dieser exotische Pfeffer zu den **echten Raritäten** unter den Gewürzen und stellt eine interessante Alternative zum schwarzen Pfeffer dar.

Das ozeanische Klima – regenreich und mild – fördert das Wachstum der Chiloë-Beeren. Optisch gesehen erinnern die getrockneten Früchte an Rosinen.

Frisch gemahlen begeistert dieser Pfeffer durch eine zuerst etwas salzige(!), leichte Schärfe mit einer fruchtigen Note, die dann in eine angenehm chiliartige Schärfe übergeht.



Anwendung:

Verwenden Sie den Chiloë-Pfeffer z.B. für Fleisch- und Fischgerichte aller Art. Auch deftigen Eintöpfen verleiht er eine angenehme Würze.

