



Grüner Malabar-Bergpfeffer in Kokosessig



Eine einzigartige Köstlichkeit vom Wayanad-Hochplateau im indischen Kerala!

Eingelegt nach alter Tradition in Bio-Kokosessig reift er zu einem knackig-saftigen Bio-Pfeffer von milder Schärfe.

Auf einem Pfeffersteak entfaltet er seinen einmaligen Geschmack ebenso wie als Zutat in Gewürzsoßen oder als knackiges Pfefferkorn in einem Frischkäse sowie exotischen Suppengerichten.

Gebrauchsanleitung für das Abfüllen

1. Lake durch ein Sieb in ein sauberes Gefäß abseihen.
2. Abgetropfte Pfefferkörner in ein Glas einwiegen. Mit der Lake wieder auffüllen bis die Pfefferkörner vollständig bedeckt sind. Anschließend mit Deckel verschließen.
3. Das Produkt ist ungekühlt noch mind. zwei Jahre haltbar, da die Lake auch bei Kontakt mit Sauerstoff stabil bleibt.
4. Man kann die Lake auch etwas strecken. Hierzu die Lake im Kanister (ca. 10 l) mit 1 l Trinkwasser mischen und 250g Steinsalz ohne Zusätze zugeben.



DE-ÖKO-006