



DE-ÖKO 006

# Szechuan-Pfeffer

aus der unberührten Natur des Himalaya

Jetzt neu in Bio-Qualität!



Auch als Zitronenpfeffer bekannt, gilt dieser Pfeffer nicht zu unrecht als Star unter den chinesischen Gewürzen. Er ist für die authentische asiatische Küche (z.B. Wok-Gerichte) unentbehrlich, da er aufgrund seines außergewöhnlichen Aromas durch kein anderes Gewürz ersetzt werden kann.

**Unser Szechuanpfeffer stellt zudem eine besondere Rarität dar!**

Er stammt nicht aus China wie die meiste in Europa erhältliche Ware, sondern **wächst in der unberührten Bergwelt** des Himalaya.

Aufwendig von Bergbauern in 2000m Höhe gepflückt, gelangt er über beschwerliche Wege ins Tal, wird dort sorgfältig gereinigt und getrocknet, noch mal von Hand sortiert.

Dieser naturbelassene, und vor allem von Umweltweltgiften freie Pfeffer, verfügt über ein **einzigartiges Aromenspektrum** und zudem über einen ätherischen Ölgehalt, welcher mit 8-10% fast dreimal so hoch ist, wie bei handelsüblichem Pfeffer.



Entdecken auch Sie die besonderen Vorzüge dieser einzigartigen Pfefferspezialität!

