

Name	Form	Herkunft	Verpackung	Gewicht	Preis	Preis pro 1000g
"echter Pfeffer" - Pfeffergewächse (Piperaceae)						
Pfeffer, schwarz, Tellicherry, bio	ganz	Indien	Beutel	50g	3,50 €	70,00 €
Die Spätlese unter den Pfeffersorten ist eine aus fast reifen (orange-roten) Pfefferbeeren hergestellte Qualität vom schwarzen Pfeffer hat eine verhältnismäßig kräftige Schärfe und Würze. Die Beeren sind etwas größer als beim normalen schwarzen Pfeffer und auch etwas heller (eher braun als schwarz)			Beutel	250g	14,00 €	56,00 €
			Beutel	500g	25,00 €	50,00 €
			Beutel	1000g	45,00 €	45,00 €
			50ml Glasrohr	25g	3,00 €	120,00 €
			150ml Korkglas	70g	5,00 €	71,43 €
Pfeffer, weiß Muntok	ganz	Indonesien	Beutel	50g	3,50 €	70,00 €
Für die Gewinnung von weißem Pfeffer werden ausgereifte, leuchtend - rote Pfefferbeeren geerntet. Die rote Hüllschicht wird nach einer Einweichphase abgewaschen und mit ihr viele geschmacksgebende ätherische Öle. Nach der Trocknung bleiben die weißen Kerne zurück, welche die pure Pfefferschärfe als einziges neutrales Aroma enthalten.			Beutel	250g	14,00 €	56,00 €
			Beutel	500g	25,00 €	50,00 €
			Beutel	1000g	45,00 €	45,00 €
			50ml Glasrohr	28g	3,00 €	107,14 €
			150ml Korkglas	90g	7,00 €	77,78 €
Pfeffer, grün, Malabar, luftgetrocknet	ganz	Indien	Beutel	50g	4,50 €	90,00 €
Grüner Pfeffer wird aus unreif geernteten Pfefferbeeren gewonnen, die zwar noch nicht ihre volle Schärfe erreicht haben, dafür aber ein kräftiges, krautig - grünes Pfeffer- Aroma enthalten. Er wird gefriergetrocknet, da bei langsamer Trocknung viel Aroma verfliegen würde. Die beste Wahl zu Pfeffersteaks, in Saucen oder auch zu Obst.			Beutel	250g	18,00 €	72,00 €
			Beutel	500g	32,00 €	64,00 €
			Beutel	1000g	60,00 €	60,00 €
			50ml Glasrohr	18g	3,00 €	166,67 €
			150ml Korkglas	35g	5,00 €	142,86 €
Pfeffer, rot, Kampot	ganz	Kambodscha	Beutel	50g	10,00 €	200,00 €
Echter Roter Pfeffer ist eine sehr rare Pfefferspezialität aus vollkommen reifen, ungeschälten Pfefferfrüchten. Er ist kräftig scharf mit warm - fruchtigem Aroma.			Beutel	250g	40,00 €	160,00 €
			50ml Glasrohr	27g	7,00 €	259,26 €
			150ml Korkglas	75g	15,00 €	200,00 €
Urwaldpfeffer Voatsiperifery	ganz	Madagaskar	Beutel	50g	8,00 €	160,00 €
Die wilde Pfeffersorte wird handgepflückt in den Regenwäldern Madagaskars, in lichten Höhen ab 10m. Mit seinem wunderbar kräftigen, pfeffrig-erdig-lieblichen Aroma passt er gut zu Grillfleisch, Salaten, fruchtigen Saucen und Käse.			Beutel	250g	32,00 €	128,00 €
			Beutel	500g	60,00 €	120,00 €
			50ml Glasrohr	24g	5,00 €	208,33 €
			150ml Korkglas	70g	12,00 €	171,43 €
Pfeffer, lang, bengalisch, bio	ganz	Indonesien	Beutel	50g	4,50 €	90,00 €
Eine höchst spannendes, scharf-warmes Aroma mit süßlicher Note! Passt zu Chutneys und Pickles, würzigem Käse und lieblichem Gemüse (Kürbis, Möhren), wie auch zu Fleisch. Er hat ein sehr großes Aromenspektrum und wirkt ausgleichend auf nervöse Mägen. Ein wichtiges und uraltes Gewürz in Orient und Okzident.			Beutel	250g	20,00 €	80,00 €
			Beutel	500g	38,00 €	76,00 €
			Beutel	1000g	70,00 €	70,00 €
			50ml Glasrohr	25g	3,00 €	120,00 €
			150ml Korkglas	60g	6,00 €	100,00 €

Name	Form	Herkunft	Verpackung	Gewicht	Preis	Preis pro 1000g
Pfeffer, lang, "Schokoladenpfeffer"	ganz	Indien	Beutel	50g	5,50 €	110,00 €
... ist eine seltene Unterart des langen Pfeffers, mit dessem großem Aromenspektrum und einer herben Schokonote. Die Früchte sind etwas kleiner als beim bengalischen langen Pfeffer und weniger scharf.			Beutel	250g	22,00 €	88,00 €
			50ml Glasrohr	20g	3,00 €	150,00 €
			150ml Korkglas	50g	6,50 €	130,00 €
	Kampot Pfeffer, lang, rot	ganz	Kambodscha	Beutel	50g	8,00 €
Bei dieser "Spätlese" aus Kambodscha sind Schärfe und Aroma voll ausgereift. Er passt gut in Currys Saucen auf Basis von Kokosmilch. aber auch in (Fleisch-) Marinaden mit Honig, Senf und Knoblauch.			Beutel	250g	32,00 €	128,00 €
			50ml Glasrohr	25g	5,00 €	200,00 €
			150ml Korkglas	50g	9,00 €	180,00 €
	Assam Pfeffer, bio, Wildsammlung	ganz	Assam / Indien	Beutel	50g	13,00 €
... ist eine indische wildwachsende Pfefferrarität mit dezenter Schärfe und prickelnd-rauchiger Note. Sie passt zu gegrilltem Fleisch, Gemüse und Wild.			Beutel	250g	50,00 €	200,00 €
			50ml Glasrohr	20g	7,00 €	350,00 €
			150ml Korkglas	50g	14,00 €	280,00 €
	Kubebenpfeffer, bio	ganz	Indonesien	Beutel	50g	6,00 €
... hat eine scharfe, harzig-kampferartige Note. Kubebenpfeffer passt zu Wildgerichten, wo ganze Körner mitgeschmort werden und sich hierbei langsam entfalten. Während er in den europäischen Küchen weitgehend vom schwarzen Pfeffer verdrängt wurde, findet er sich in vielen Kochtraditionen Nordafrikas.			Beutel	250g	24,00 €	96,00 €
			Beutel	500g	45,00 €	90,00 €
			Beutel	1000g	80,00 €	80,00 €
			50ml Glasrohr	17g	3,00 €	176,47 €
			150ml Korkglas	45g	7,00 €	155,56 €
	Szechuanpfeffer					
Szechuanpfeffer	ganz	China	Beutel	50g	8,00 €	160,00 €
... ist auch bekannt als "Bergpfeffer" oder "Zitronenpfeffer" und in der chinesischen Küche sehr begehrt. Der prickelnd scharfe, anisig- zitronige Geschmack passt z.B. zu Fisch und Ente (mit Honig und Sojasoße) und verstärkt die Schärfe von Chili. Eine Mischung aus Salz und geröstetem Szechuanpfeffer wird als Streuwürze verwendet.			Beutel	250g	32,00 €	128,00 €
			Beutel	500g	60,00 €	120,00 €
			Beutel	1000g	50,00 €	50,00 €
			50ml Glasrohr	12g	3,00 €	250,00 €
			150ml Korkglas	40g	7,50 €	187,50 €
	Szechuanpfeffer, "Timut"	ganz	Nepal	Beutel	50g	6,00 €
Der prickelnd-scharfe und nachhaltig zitronige Geschmack passt zu Fisch, Gemüsesalaten, Obst und Süßspeisen. Mit exotischen Früchten und Schokolade bereitet sein süßliches Prickeln ein besonderes Vergnügen. Er kann, wie alle anderen Sorten Szechuanpfeffers, in der Pfeffermühle gemahlen werden.			Beutel	250g	24,00 €	96,00 €
			Beutel	500g	45,00 €	90,00 €
			Beutel	1000g	80,00 €	80,00 €
			50ml Glasrohr	14g	3,00 €	214,29 €
			150ml Korkglas	40g	6,00 €	150,00 €
	Szechuanpfeffer Andaliman, Wildsammlung	ganz	Sumatra / Indonesien	Beutel	50g	18,00 €
Diese Rarität wächst wild in den nördlichen Regionen Sumatras und gilt als nicht kultivierbar. Mit seinem kräftigem warmem Limetten - Aroma und leichten blumigen Noten ist er ein Hochgenuss zu Fischgerichten, Meeresfrüchten und Hähnchen. Er regt den Speichelfluss stark an, so dass alle Speisen intensiver wahrgenommen werden.			Beutel	250g	72,00 €	288,00 €
			50ml Glasrohr	5g	5,00 €	1.000,00 €
			150ml Korkglas	50g	16,00 €	320,00 €

Name	Form	Herkunft	Verpackung	Gewicht	Preis	Preis pro 1000g
sogenannte Pfeffer aus aller Welt						
Chiloé Pfeffer	ganz	Chile	Beutel	50g	13,00 €	260,00 €
... sind die Früchte des Canelo Baumes, fruchtig-scharfe Beeren, nicht Pfeffer, nicht Chili.... aber von Beidem etwas.			Beutel	100g	24,00 €	240,00 €
			50ml Glasrohr	14g	5,00 €	357,14 €
			150ml Korkglas	50g	14,00 €	280,00 €
Cumeo Pfeffer	ganz	Nepal	Beutel	50g	17,00 €	340,00 €
Der äußerst seltene Cumeo Pfeffer vereint Aromen von Grapefruit, Limone und Zitronenmelisse bei milder Schärfe. Er schmeckt lecker zu Fisch, Geflügel, Meeresfrüchten und fruchtigen Desserts			Beutel	100g	30,00 €	300,00 €
			30ml Glasrohr	12g	5,00 €	416,67 €
Keuschlamsamen, bio	ganz	Türkei	Beutel	50g	4,00 €	80,00 €
... sind auch unter dem Namen "Mönchspfeffer" bekannt und eine typische Zutat der marrokanischen Gewürzmischung "Ras el Hanout". Sie wurden im Mittelalter den Mönchen verabreicht, wegen ihres (fragwürdigen) Rufes als Anaphrodisiakum ("wider die Unzucht"). Geschmacklich erinnern sie eher an mediterrane Kräuter als an Pfeffer.			Beutel	250g	16,00 €	64,00 €
			Beutel	500g	30,00 €	60,00 €
			Beutel	1000g	50,00 €	50,00 €
			Glas 50 ml Rohr	15g	3,00 €	200,00 €
			150ml Korkglas	45g	5,00 €	111,11 €
Passionsbeeren	ganz	Äthiopien	Beutel	7g	12,00 €	1.714,29 €
...sind die Früchte eines Rautengewächses der Hochebenen Äthiopiens. Wegen seines intensiven Passionsfrucht - Aromas passt es, sparsam verwendet, zu gebratenem Fisch, Gemüse, Sahnesoßen und Geflügel.			Beutel	7g	45,00 €	6.428,57 €
			50ml Glasrohr	7g	3,00 €	428,57 €
			150ml Korkglas	7g	8,00 €	1.142,86 €
Paradieskörner	ganz	Elfenbeinküste	Beutel	50g	4,50 €	90,00 €
... werden auch Melegueta- oder Guineapfeffer genannt und waren eines der wichtigsten Gewürze des europäischen Mittelalters, bis sie vom schwarzen Pfeffer verdrängt wurden. Die ingwerähnliche Schärfe mit frischen Cardamomnoten passt gut zu Gemüse und Fisch. Paradieskörner sollten kurz vor Gebrauch gemahlen und nicht zu lange gekocht werden.			Beutel	250g	16,00 €	64,00 €
			Beutel	500g	30,00 €	60,00 €
			Beutel	1000g	55,00 €	55,00 €
			50ml Glasrohr	30g	3,00 €	100,00 €
			150ml Korkglas	100g	9,00 €	90,00 €
Piment bio	ganz	Honduras	Beutel	50g	4,00 €	80,00 €
... wird auch "Nelkenpfeffer" oder "Allgewürz" genannt. Letzterer Name deutet auf das große Spektrum seiner Aromen hin: Es hat etwas von Nelken, Muskatnuss, Zimt, Pfeffer,... . Piment wird zum Würzen von Wurstwaren, Kohlgerichten, Pasteten, (Weihnachts-) Gebäck und sauer eingelegtem Gemüse verwendet.			Beutel	250g	16,00 €	64,00 €
			Beutel	500g	30,00 €	60,00 €
			Beutel	1000g	55,00 €	55,00 €
			50ml Glasrohr	18g	3,00 €	166,67 €
			150ml Korkglas	50g	5,00 €	100,00 €
Piment, bio	gemahlen	Honduras	Beutel	50g	4,50 €	90,00 €
Christof Kolumbus entdeckte den Piment bereits auf seiner ersten Reise in die neue Welt. Das neue Gewürz traf den europäischen Geschmack ziemlich gut und wurde schnell populär. In den Küchen der Karibik und Mexikos balanciert die liebliche Pimentnote chililasilige Soßen und Marinaden gut aus.			Beutel	250g	18,00 €	72,00 €
			Beutel	500g	32,00 €	64,00 €
			Beutel	1000g	55,00 €	55,00 €
			50ml Glasrohr	20g	3,00 €	150,00 €
			120ml Korkglas	50g	5,50 €	110,00 €

Name	Form	Herkunft	Verpackung	Gewicht	Preis	Preis pro 1000g
Schinusbeere, rosa Pfeffer Die leuchtend roten Beeren haben zwar den Namen und die äußere Form mit Pfeffer gemeinsam, nicht aber das Aroma. Ihre mild- liebliche Note passt zu Fischgerichten, Kräuterquark, Gemüse (z.B. Spargel), aber auch zu Obstsalaten und Schokolade. In jedem Fall isst auch das Auge mit! Die weichen Beeren werden ungemahlen, häufig zum Anrichten, verwendet.	ganz	Brasilien	Beutel	50g	5,00 €	100,00 €
			Beutel	250g	20,00 €	80,00 €
			Beutel	500g	38,00 €	76,00 €
			Beutel	1000g	70,00 €	70,00 €
			50ml Glasrohr	14g	3,00 €	214,29 €
			150ml Korkglas	45g	6,00 €	133,33 €
Selim Pfeffer "Mohrenpfeffer" ... auch bekannt als Mohrenpfeffer, Senegalpfeffer, Kanipfeffer; Das scharf-bitter- würzige Aroma steckt in den Fruchtwänden, weshalb dieses Gewürz gemeinhin im Ganzen über längere Zeit mitgekocht wird (z.B. Fisch und Geflügel)	ganz	Senegal	Beutel	50g	5,00 €	100,00 €
			Beutel	250g	20,00 €	80,00 €
			Beutel	500g	38,00 €	76,00 €
			Beutel	1000g	70,00 €	70,00 €
			50ml Glasrohr	17g	3,00 €	176,47 €
			150ml Korkglas	50g	6,00 €	120,00 €
tasmanischer Bergpfeffer Dieses Gewürz ist botanisch gesehen keine Pfefferart, hat aber ein kräftig-scharfes Aroma mit süßlichen Noten und erzeugt, pur gekaut, eine leichte Taubheit im Mund(wie auch Szechuanpfeffer). Es wird frisch gemahlen zum Marinieren von Grillfleisch verwendet, sowie in Eintöpfen.	ganz	Australien	Beutel	50g	15,00 €	300,00 €
			Beutel	250g	60,00 €	240,00 €
			Beutel	500g	110,00 €	220,00 €
			50ml Glasrohr	20g	7,00 €	350,00 €
			150ml Korkglas	50g	16,00 €	320,00 €
Tigerpfeffer, geräuchert ... ist eine hochqualitative Pfefferspezialität von der indischen Malabarküste, die in Deutschland mit Buchenrauch kaltgeräuchert wird. Die Geschmacksvielfalt passt zu Fleischgerichten, Fisch, Saucen, Käse, Eintöpfen und veganen Gerichten.	ganz	Indien	Beutel	50g	6,00 €	120,00 €
			Beutel	250g	24,00 €	96,00 €
			Beutel	500g	45,00 €	90,00 €
			Beutel	1000g	80,00 €	80,00 €
			50ml Glasrohr	25g	5,00 €	200,00 €
			150ml Korkglas	75g	8,00 €	106,67 €
Whisky Pfeffer Der Pfeffer wird einige Wochen in Single Malt Whisky eingelegt und anschließend schonend getrocknet, so dass die Aromen erhalten bleiben. So verbindet sich die kräftig würzige Note des Pfeffers mit den rauchig-weichen Aromen des Whiskys. Diese werden beim Vermahlen wieder freigesetzt und verfeinern dunkle Fleischsorten, Kurzgebratenes, Carpaccio, verschiedene Pasta-Gerichte oder reife Früchte.	ganz	chrossover	Beutel	50g	7,00 €	140,00 €
			Beutel	250g	28,00 €	112,00 €
			Beutel	500g	50,00 €	100,00 €
			Beutel	1000g	90,00 €	90,00 €
			50ml Glasrohr	27g	5,00 €	185,19 €
			150ml Korkglas	75g	9,00 €	120,00 €