



Neue Pfeffer-Spezialitäten und -Raritäten in der exklusiven Gewürzserie Bio-Feinschmecker

München, 21. Februar 2008

Mit sechs neuen Pfefferspezialitäten etabliert Herbaria in der Gewürzserie Bio-Feinschmecker eine eigenständige Gourmet-Pfefferlinie. Langpfeffer, Kubebenpfeffer, Urwaldpfeffer grün, Urwaldpfeffer weiß, Urwaldpfeffer Tellicherry und die Pfeffermischung Capriccio aus sechs edlen Pfeffersorten zeigen zusammen mit dem bestehenden Pfeffersortiment eine kulinarisch beeindruckende Vielfalt des Piper nigrum und seiner Verwandten. Ab April 2008 im Handel.

Ein weiter Fächer an Farben, Formen und geschmacklichen Nuancen

Schwarzer Pfeffer ist heute in jeder Küche zu finden, aufregend für den Gourmet bleibt es jedoch, den ganzen Kosmos des beliebten Gewürzes zu erkunden. Denn: Pfeffer bietet mehr als Schärfe. Je nach Verarbeitung und Herkunft präsentiert er sich in zahlreichen Varianten. Zusammen mit den geschmacklichen Verwandten des echten Pfeffers, wie zum Beispiel Kubebenpfeffer, öffnet sich ein weiter Fächer an Nuancen von mild-fruchtig über süßlich-würzig bis holzig-warm und bitter-scharf. Der zapfenförmige Langpfeffer, kugelige Kubebenpfeffer-Früchte mit Stiel oder weiße und grüne Pfefferbeeren bereichern das Gewürzregal von Feinschmeckern auch durch ihre Formen- und Farbenvielfalt.

Pfeffer-Raritäten aus den Urwäldern Südindiens

Die tropische Malabar-Küste im südindischen Bundesstaat Kerala gilt als Heimat des Pfeffers. Die Herbaria-Urwald-Pfeffersorten werden dort im Periyar-Naturreservat in einem geförderten Projekt von Ureinwohnern produziert. Sie betreiben seit Generationen traditionellen Gewürzanbau und besitzen ihre eigenen, aus dem Dschungel stammenden, hocharomatischen Sorten, die sie in kleinen Gewürzgärten kultivieren. Die kleinen Erntemengen in bester Bio-Qualität werden von Hand gepflückt, in der Sonne getrocknet und naturbelassen als unverblenderter Jahrgangspfeffer abgefüllt. Die aktuellen Urwald-Pfefferspezialitäten von Herbaria werden aus den Sorten Karimunda und Devamunda hergestellt.

Beschreibung des Geschmacks der einzelnen Pfeffersorten

Langpfeffer aus Sumatra: Schmeckt schärfer als schwarzer Pfeffer, mit warmer Note und süßlichen Obertönen. Er trägt den Duft von Piment und Muskat in sich.

Kubebenpfeffer aus Sumatra: Charaktervolles Gewürz mit bitterer Schärfe und trocken-holzigen, warmem, würzig-pfeffrigem Aroma.

Capriccio: Gourmet-Pfeffermischung aus sechs edlen Pfeffersorten (Langpfeffer, Kubebenpfeffer, Urwaldpfeffer weiß, grün und Tellicherry, Piment). Das Zusammenspiel ergibt einen unvergleichlich runden Pfeffergeschmack.

Grüner Urwaldpfeffer von der indischen Malabarküste: Für den weniger scharfen, fruchtigen Pfeffer werden die Beeren unreif gepflückt und sofort nach der Ernte eingelegt.

Weißer Urwaldpfeffer von der indischen Malabarküste: Die milde Schärfe und das intensive Aroma erreicht man durch das Entfernen der Fruchthaut von vollreif geernteten Beeren vor der Trocknung.

Tellicherry Urwaldpfeffer von der indischen Malabarküste: Der großfruchtige schwarze Pfeffer wird aus fast reifen gelb-roten Beeren hergestellt und schmeckt deshalb besonders aromatisch.

< S.1

Kochen mit den Bio-Feinschmecker Pfeffer-Spezialitäten

Begleitende Bio-Feinschmecker Rezepte von Konrad Geiger gibt es im Internet unter www.bio-feinschmecker.de/rezepte und auf Gratis-Rezeptpostkarten im Handel.

Preise

Herbaria-Pfefferspezialitäten sind erhältlich in Glasmühlen und den Dosengrößen M und S.



| | | | |
|----------|----------------------------------|-----------|---------------|
| 1 M-Dose | Langpfeffer | 8,75 EUR | Inhalt: 80 g |
| 1 M-Dose | Kubebenpfeffer | 8,45 EUR | Inhalt: 60 g |
| 1 M-Dose | Grüner Urwaldpfeffer | 7,95 EUR | Inhalt: 40 g |
| 1 M-Dose | Weißer Urwaldpfeffer | 11,25 EUR | Inhalt: 100 g |
| 1 M-Dose | Tellicherry Urwaldpfeffer | 8,45 EUR | Inhalt: 90 g |
| 1 Mühle | Capriccio-Pfeffermischung | 7,95 EUR | Inhalt: 45 g |

Händler

Die Bio-Feinschmecker Pfefferspezialitäten von Herbaria sind ab April 2008 deutschlandweit in Biomärkten und Naturkostläden zu erwerben.

Pressekontakt:

Presse Herbaria, c/o sos-design
Lindwurmstr. 71, D-80337 München
Tel: +49 (0)89 28 52 51
Fax: +49 (0)89 28 99 80 49
E-Mail: herbaria@sos-design.de

Ansprechpartnerin: Katharina Heuberger

Bildmaterial: Sophie Seitz

Bio-Feinschmecker Rezeptpostkarten und Bio-Feinschmecker Gewürzmuster versenden wir gerne auf Anfrage

Anmeldung zum elektronischen Presseverteiler: www.herbaria.de