



**Thetis Kronenberg**, Einkauf Trocken & Divers, empfiehlt Ihnen heute den „Voatsiperifery“ **Wildpfeffer** aus Madagaskar. **Naturprodukt** und **Rarität** zugleich!

## Taste Madagascar!

Botanisch gesehen ist Pfeffer gleich Pfeffer (*piper nigrum*). Die handelsüblichen Sorten unterscheiden sich lediglich durch ihr Herkunftsland und die Anbau- und Verarbeitungsmethode. Und das ist auch der springende Punkt beim Madagaskar-Pfeffer! Zum einen handelt es sich um eine andere Sorte (*piper borbonese*), zum anderen wird er nicht angebaut, sondern wächst wild im **Urwald Madagaskars**. Das ist der Grund, weswegen man den „Voatsiperifery“ auch **Urwaldpfeffer** nennt.

Normaler Pfeffer wird als Busch oder niedriger Baum angebaut, der leicht abgeerntet werden kann. Urwaldpfeffer hingegen wächst **als Kletterpflanze** in bis zu 20m Höhe im tropischen Urwald. Und nur die jungen Triebe ganz oben im Baum tragen die reifen Früchte, was die **Ernte besonders erschwert**.

**Weltweit gibt es nur eine jährliche Ernte von 1500 Kg!**

Der Wildpfeffer ist etwas kleiner als der schwarze Pfeffer. Typisch für ihn sind die kleinen Stiele, die aus dem Kern hervorragen.

Bei trockenen Lagerbedingungen ist der Pfeffer mindestens 3 Jahre haltbar.

### Und der Geschmack?

Madagaskar-Pfeffer ist ein bisschen schärfer als normaler Pfeffer, aber auch viel aromatischer mit starken Noten von **Vanille**, **Tabak** und **Holz**. Das passt nicht zu allem, aber wenn man eine **warm-exotische Note** an ein Gericht bringen möchte, ist Madagaskar-Pfeffer die erste Wahl.



#### „Voatsiperifery Wildpfeffer“

**Artikel-Nr.: 31145**

**Einheit: Dose 250 g**

**Preis: € 17,95/ DO**

Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf

Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.

**Tel. +49 (0)2225/883-0 / info@rungisexpress.com**