

EIN KONZERT INTENSIVER NOTEN UN CONCERT DE NOTES INTENSES



PFEFFER / LES POIVRES

Zerdrücken Sie einige schwarze Pfefferkörner, wenn Sie die Schärfe Ihrer Speisen betonen wollen oder verleihen Sie Ihren Gerichten mit Zitronenpfeffer eine fruchtige Frische.

Concassez quelques grains de poivre noir pour des saveurs piquantes ou apportez une touche d'exotisme à vos plats grâce à la saveur citronnée et pétillante du poivre au citron.

PFEFFER SPEZIALITÄTEN LES POIVRES SPÉCIALITÉS



Ohne Farbstoffe und künstliche Aromen / Sans colorants ni arômes artificiels



Ohne Konservierungsstoffe / Sans conservateurs



Dampfsterilisiert / Débactérisé vapeur

PFEFFER LES POIVRES

**Pfeffer schwarz
ganz**
Poivre noir
en grains
7610071894373
460 g



**Pfeffer schwarz
gemahlen**
Poivre noir moulu
7610071891419
400 g



**Pfeffer schwarz
körnig**
Poivre noir
concassé
7610071891426
430 g



Pfeffer weiss ganz
Poivre blanc
en grains
7610071894397
550 g



**Pfeffer weiss
gemahlen**
Poivre blanc moulu
7610071893215
425 g



Tropic Pfeffer
Poivre tropical
7610071897572
400 g



Zubereitungszeit / Préparation
15 min.

Marinierter Lachs mit Pfeffer und Dill

- 1 Das Lachsfilet entgräten und zurechtschneiden.
- 2 Grobkörniges Salz, braunen Zucker, **Tropic Pfeffer** und Dill mischen. Den Lachs mit dieser Mischung bedecken. Für 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3 Die Mischung vom Filet entfernen und es unter kaltem Wasser abspülen. Mit einem sauberen Tuch trocknen.
- 4 Mit Dill und Olivenöl bestreichen. Mindestens zwei Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Saumon mariné aux poivres et à l'aneth

- 1 Parer et désarêter le filet de saumon.
- 2 Mélanger le gros sel, le sucre cassonade, le **Poivre tropical** et l'aneth. Recouvrir le saumon de ce mélange. Réserver 24h au frais.
- 3 Débarrasser le filet de sa garniture et le rincer sous l'eau froide. Le sécher dans un linge propre.
- 4 Recouvrir d'aneth et de l'huile d'olive. Laisser mariner au frais au moins deux jours.