## NILGIRI DSCHUNGELPFEFFER – Indien

**Coorg Karnataka bio, birdfriendly**
**viel Piperin, ein Pfeffer mit Wumms, Aromen von Kräutern, Pinie, Zitrus**
**ideal für Grillgerichte vegan oder Fleisch, Bolognese Sauce, Bratensaucen Eintöpfe, Salate Bowls**

## KAMPOT PFEFFER SCHWARZ

**Kambodscha herkunftsgeschützt**
**Aromen von Thymian, Minze, Eukalyptus**
**mittelscharfer aromenintensiver Allrounder für Salate, Fleisch, Bowls**

## KAMPOT PFEFFER WEISS

**Kambodscha herkunftsgeschützt**
**frische Aromen nach Zitrus, Zedernholz, Muskatblüte**
**etwas schärfer ideal für Käse-Spätzle, Fisch, Meeresfrüchte Hühnchen, Salate, Eintöpfe, Kräuterquark**

## KAMPOT PFEFFER ROT

**Kambodscha herkunftsgeschützt**
**marmeladig-karamelliges Aroma, scharf**
**Wahnsinnsaromen die besonders gut an Kürbissuppe, Eintöpfen, süß-sauren Früchten, Ziegenfrischkäse, Dips und Salatsaucen, Ofengemüse, Räucherfisch, Sushi**

## Kampot PFEFFER GRÜN FERMENTIERT

**Kambodscha herkunftsgeschützt**
**salzig, starkter Geschmack nach grünem Pfeffer, Limette, Zitrus**

**harmoniert perfekt mit Ofen-/ Räucher-/ Grill-Fisch, klassisch mit Gegrilltem (Fleisch oder Gemüse), absolut fantastisch mit bio-Vanilleeis, süß-saures Obst, Spargel, Spaghetti**

## Fleur de Sel/ Kambodscha

**feines Fingersalz, von Hand verlesen aus den Salzgärten Kampots mild-salzig, flockig**
**super für Bowls, Salate, Antipasti, Gegrilltes (Fisch/ Gemüse/ Fleisch)**
**nicht für die Mühle geeignet**

## Palmblütenzucker aus Wildsammlung

**Kambodscha herkunftsgeschützt**
**Aromen von Karamell, Honig, Malz, glyk. Index 35**
**bereichert Cocktails, Desserts, Gebäck, Yoghurt, Thaiküche**