



Tasmanischer Teufel

Der fruchtige, extra scharfe Senf,
mit Tasmanischem Pfeffer
100 ml

Zutaten:

Senfsamen, Weissweinessig, Meersalz,
Tasmanischer Pfeffer, Zucker und Gewürze

ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe

Der Tasmanische Pfeffer *Drymis lanceolata* ist lediglich in Australien bekannt. Die Pflanze besiedelt vor allem den Bundesstaat Tasmanien und dürfte einer der teuersten Vertreter der Pfefferarten sein, ist aber nicht verwandt mit dem Schwarzen Pfeffer.

Werden die schwarzen Beeren mit der Pistille im Mörser zerrieben erscheint seine Farbe in dunklem Violet. Der Tasmanische Pfeffer hat eine starke Schärfe, anfänglich schmeckt er fruchtig und süsslich, dann spürt man seine Schärfe im Gaumen und diese weicht danach dem Gefühl von leichter Taubheit.

*

Der verwendete Weissweinessig wurde im Orléansverfahren in Barriquen aus Südaustralischem Chardonnay über 6 - 8 Monaten zu naturreinem Essig veredelt und danach in Lagerbarriquen über 18 Monate ausgereift.



Sämf-Hüüsli

Beat Vogelsang
Huebwiesenstr. 17
CH-8954 Geroldswil
www.senf-huesli.ch