

Pimentón Dulce Ahumado

Erzeuger: El Avion
Art. Nr.: 735.121

Herkunftsland: Spanien
Region: Alicante
Ort des Gutes: Novelda (Alicante)



Auszeichnungen

Cosmopolitan: Top 20 der sch

Weingut / Erzeuger

Pimentón ist in jeder spanischen Küche zu finden und verleiht vielen Gerichten eine persönliche Note. Die Besonderheit von El Avión ist die traditionell leicht rauchige Geschmackskomponente, die durch ein spezielles Räucherverfahren entsteht: Nach dem Mahlen der getrockneten roten Paprikaschoten, wird das Pulver leicht angeräuchert. Man verwendet übrigens für das Räuchern genau die Eichen, von deren Eicheln sich das Iberische Schwein ernährt. El Avión verarbeitet ausschließlich reife und gesunde Paprikaschoten, weswegen keinerlei Farbstoffe zugesetzt werden müssen. Ein durch und durch natürliches Produkt. In der Küche wird das Pulver verwendet, um Gerichten Farbe und Würze zu verleihen. Es passt zur klassischen Paella, aber auch zum Würzen von Fleisch, Fisch, Käse und Eintöpfen.

Beschreibung

Liefereinheit: 12 Dosen á 160 Gramm

Analyse

Gastromische Empfehlungen

In der Küche wird das Pulver verwendet, um Gerichten Farbe und Würze zu verleihen. Es passt zur klassischen Paella, aber auch zum Würzen von Fleisch, Fisch, Käse und Eintöpfen.

Stand: 12.10.2022 18:12 Uhr