

LA PLANTATION - FAIR SPICES PRODUCER

Fair trade Pfeffer, Gewürze und Früchte aus Kambodscha von einem einzigartigen Familienprojekt
 Unglaubliche Qualität aus nachhaltiger, sozial orientierter und ökologischer Produktion.
 Nicht nur, aber auch der legendäre rote Kampot-Pfeffer aus der besen Anbauregion der Welt.

Pfeffer

		Gramm	
	Roter Kampot Pfeffer ganz g.g.A	50	8,90 €
	DER Kampot, mit starken Frucht- und Tabakaromen. Einzigartiger Geschmack, weniger scharf als	100	13,90 €
	schwarz. Kampot-Pfeffer, süße Noten von roten Früchten, Datteln und Honig. Gesch. Herkunftsbez.	55 gr-Mühle	11,90 €
	Schwarzer Kampot Pfeffer ganz g.g.A	50	7,90 €
	entwickelt starke und delikate Aromen. Geschmack ist sehr intensiv und süß zugleich,	100	11,90 €
	scharf, mir harzigen Noten,	55 gr-Mühle	10,40 €
	Schwarzer Mondulkiri Pfeffer ganz	100	8,90 €
	aus dem unbekannten Anbaugbiet Kambodschas, komplexes und tiefes Aroma, ebenfalls		
	eine der besten Pfeffer-Sorten der Welt, leichte Schärfe, geröstete Getreidenoten		
	Roter Langer Pfeffer ganz, „Piper retrofactum“	50	7,90 €
	aus der Familie der Pfeffergewächse, ein Gewürz mit reichem Geschmack von Moschus und	100	10,90 €
	Vanille, mit Noten von Schoko, Pflaume und Lebkuchen. Einzigartige Qualität.		
	Frischer Kampot Pfeffer mit Salz, ganz g.g.A	50	8,90 €
	Handselekt. frischer grüner Pfeffer , fermentiert + eingesalzen. Knackige		
	intensiver Geschmacksvielfalt, wie frischer grüner Pfeffer zu verwenden.		

Gewürze, Curry, Saucen

	Fleur de Curcuma gemahlen , kambodschanisches Curcuma, seltene Sorte	50	5,90 €
	mit fast 10% Curcumin, außergewöhnliches Aroma und Geschmack, handselektiert	100	9,50 €
Neu!	Zatar (Za'atar Gewürz)	50	9,50 €
	traditionelle levantinische Kräutermischung mit Sumach, Sesam und Kampot Pfeffer.		
	Kräuterig, zitronig, leicht geröstet: Salate, Gemüse, Mezze - und für Ottolenghi-Fans		
Neu!	Rose Harissa Gewürzmischung	50	9,50 €
	aromatische Harissa-Mischung mit Paprika, Bird's Eye-Chili, Knoblauch, Rosenblättern		
	Perfekt für Marinaden, Saucen, Dips. In Öl verrührt als Harissa-Paste		
Neu!	Gewürzmischung für Fisch	50	9,50 €
	frisch-zitronige Würze für Fisch und Meeresfrüchte, leicht exotisch, Grill, Pfanne, Ofen		
	grüner Paprika, Meersalz, weißer Kampot-Pfeffer, Kumquat, Ingwer, Galgant,		
	Kaffirlimettschale, Palmbütenezucker und Knoblauch		
	Grünes Khmer Curry gemahlen	50	9,50 €
	zitronig duftend, mild aromatisch, nach altem Khmer Rezept		
	Rotes Khmer Curry gemahlen	50	9,50 €
	warm und fruchtig, mild aromatisch, altes Khmer Rezept		
	Gelbes Curry Curry gemahlen	50	9,50 €
	warm und viel Kurkuma, etwas schärfer, gut mit Kokosmilch		
	Grüne Kampot-Pfeffersauce aromatische Würzsauce, frischer grüner Pfeffer	100 ml	9,50 €
	mit Gewürzen, nur in der Saison produziert, leckere Schärfe z.B. zu rohem Fisch		
Neu!	Spicy Ananassauce angeschrifte Würzsauce (4/5) aus frischer Ananas	100 ml	9,50 €
	weiße Chili, Kurkuma, Ingwer, Roter Kampot-Pfeffer, zu weißem Fleisch oder Fisch		

Früchte, getrocknet

	Getrocknete Mango mit rotem Kampot-Pfeffer	100	6,90 €
	am Baun gereift, von Hand geerntet und geschält, sanft getrocknet		
	und mit mit frisch gemahlenem Roten Kampot-Pfeffer g.g.A bestreut		
	Getrocknete Ananas mit rotem Kampot-Pfeffer	100	7,90 €
	vollreif von Hand geerntet, im eigenen Syrup sanft getrocknet		
	und mit mit frisch gemahlenem Roten Kampot-Pfeffer g.g.A bestreut		
	Cashewkerne mit Fleur de Sel und weißem Kampot-Pfeffer		
	fein geröstet mit sanfter Würze und natürlicher Süße, hergestellt aus	125	7,90 €
	hochwertigen Zutaten mit geschützter Herkunft		