

# Naturally made.

## Unsere Pfeffer-Destillate:

In unserem Labor haben wir uns an die Herstellung verschiedener Pfeffer-Destillate gewagt. Das Ergebnis sind charakteristische Geschmäcker und sich deutlich unterscheidende Aromen, die keine Schärfe aufweisen.

Pfefferdestillate finden in der Lebensmittelindustrie vielfältige Anwendungen aufgrund ihres intensiven Geschmacks und ihrer aromatischen Eigenschaften.

Besonders beliebt sind ihre intensiven Noten in Gewürzmischungen und Saucen, Fleisch- und Wurstwaren, Snacks, Backwaren und Getränken.

---

*Milde, feine weiße Pfeffernote*

### Weißer Pfeffer

*Würzig, pfeffrig, leicht erdig*

### Schwarzer Pfeffer

*Wacholderartige, süßliche Noten*

### Rosa Pfeffer

*Deutliche zitrusartige Noten, zudem würzig, pfeffrig*

### Szechuan Pfeffer

*Kräftig, vollmundig, erdig, pfeffrige Noten, leichte Zitrusnoten*

### Voatsiperifery Madagaskar Pfeffer

