



PIMENT

«Mussagor»

Das beste Piment der Insel Santa Lemusa kommt aus der Gegend von Gwosgout, wo es seit Mitte des 19. Jahrhunderts auf Plantagen angebaut wird. Das Gewürz schmeckt pfeffrig scharf und intensiv, mit Noten von Nelke und Zimt. Die Beeren sollten vor Verwendung leicht zerdrückt werden, denn das Aroma steckt hauptsächlich in den Schalen.

Pimenta dloica
Produced by GEORGES CHANSON
Gwosgout (Santa Lemusa)
Packed by COOKUK in Aarau (Switzerland)



Santa
Lemusa



www.hoio.ch

BEST BEFORE