



Piment - Aromenreicher „Jamaikapfeffer“

Herkunft von Piment

Piment ist eine Pflanzenart aus der Familie der Myrtengewächse, die Früchte des Pimentbaumes sind **Pfeffer** sehr ähnlich. Piment stammt ursprünglich aus Kuba und wird heute in Mittelamerika und den karibischen Inseln angebaut. Der aromatischste, hochwertigste Piment kommt aus Jamaika.

Aroma und Inhaltsstoffe von Piment

Hauptbestandteil des ätherischen Öls der unreifen Früchte ist Eugenol, das auch in Gewürznelken enthalten ist. Piment enthält u. a. die Vitamine A und C sowie die Mineralstoffe Kalium, Magnesium, Calcium, Eisen und Natrium. Die getrockneten Pimentkörner duften nach Nelken, Zimt, Honig und Muskat. Das warme, vollmundige Aroma weist eine ganz leichte fruchtige Note und eine dezente Pfeffrigkeit auf.

Piment in der Küche

In der Küche wird Piment als ganzes Korn oder fein gemahlen verwendet. Das warm-würzige Zimt-Honig-Aroma verfeinert weihnachtliches Gebäck wie Stollen und Lebkuchen, aber auch Punsch und Glühwein. Die feine Nelken- und Muskatnote aromatisiert herzhaftes Wurstspezialitäten und schmackhafte Wildgerichte. Piment ist nicht nur fester Bestandteil vieler Adventsgewürzmischungen – pikante Marinaden für **Gegrilltes** oder Eingelegtes (Sauerbraten, Gewürzgurken, Gemüse) erhalten durch die fein-säuerliche Note des Piments, ebenfalls ein ganz besonderes Aroma. Schmorbraten, Ragouts, Zubereitungen mit Innereien (Nieren, Zunge, Herz) und Hackfleischgerichten verleiht die spezielle Pimentwürze Geschmack und Pfiff. Die vielfältigen Geschmacksaromen eignen sich ideal für Obst bzw. Kompott - Frucht Kompotte mit Pflaumen, Zwetschgen, Äpfeln oder Johannisbeeren schmecken mit einer Prise Piment besonders raffiniert.

Piment ist beispielsweise in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: