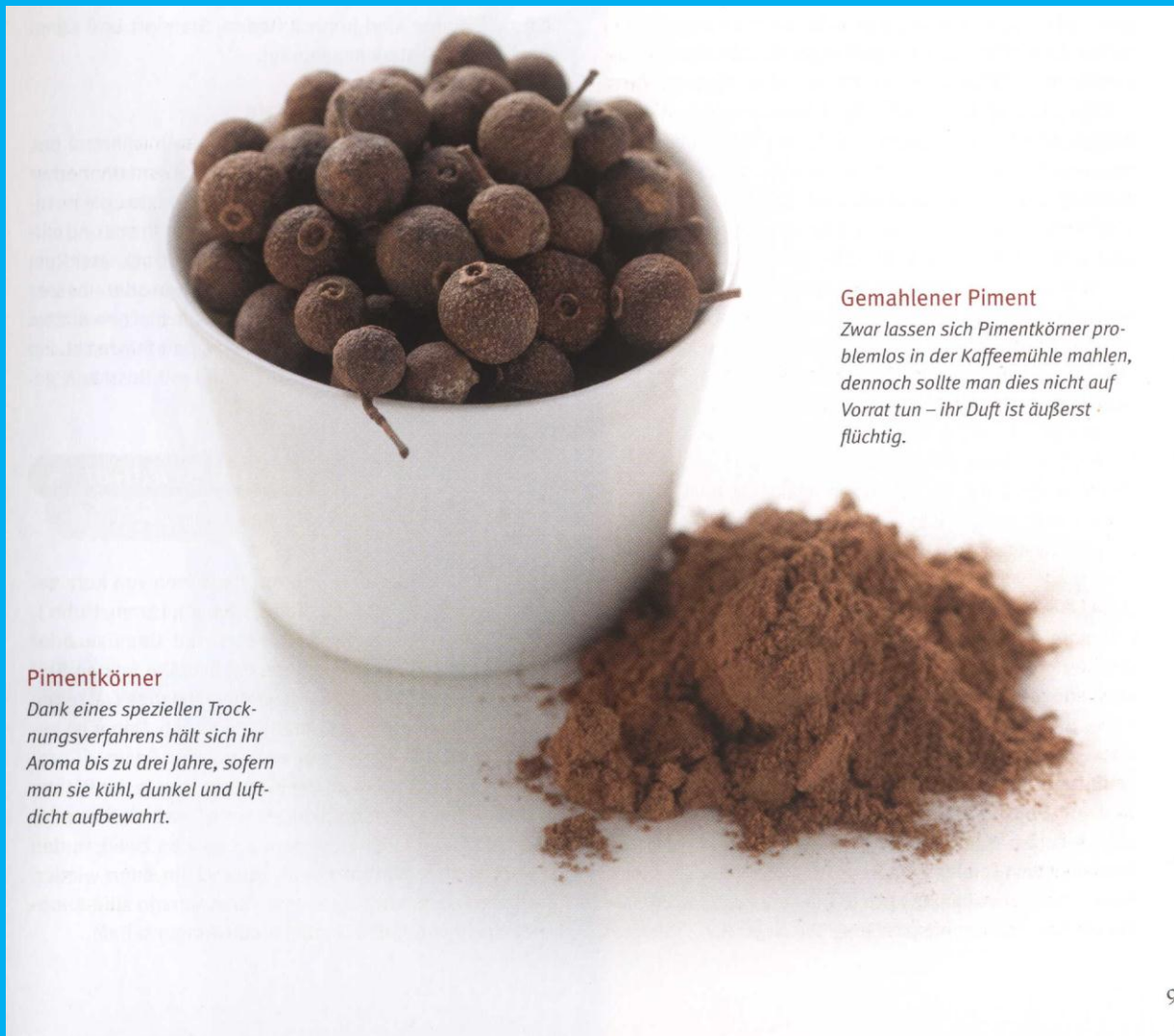


# Piment



## Pimentkörner

*Dank eines speziellen Trocknungsverfahrens hält sich ihr Aroma bis zu drei Jahre, sofern man sie kühl, dunkel und luftdicht aufbewahrt.*

## Gemahlener Piment

*Zwar lassen sich Pimentkörner problemlos in der Kaffeemühle mahlen, dennoch sollte man dies nicht auf Vorrat tun – ihr Duft ist äußerst flüchtig.*

## Der Pfeffer aus der Neuen Welt

Kolumbus entdeckte auf seiner Suche nach einer anderen Handelsroute nach Indien, das er vor allem wegen des damals unerschwinglich teuren Schwarzen Pfeffers suchte, die Neue Welt und ihre Gewürze. Da es Ende des 15. Jahrhunderts in Europa nicht besser bekannt war, erklärte man das amerikanische scharfe Gewürz, das Kolumbus auf Jamaika entdeckte, zu einer neuen Pfefferart: dem Jamaikapfeffer. Im



