



12 x 70 g

Belbona
HOUSE OF FLAVOURS

52

PIMENT D'ESPECIAL PIMENT SPÉCIAL *for herb lovers*

BIO



375100

FRUITY CHILLI FROM THE ATLANTIC COAST
FIJN - FIN - FINE



ONTDEK

Een kleine zonnige streek rond het charmante stadje Espelette in het Baskenland produceert onze fijnste chilipepersoort. De Franse chilipepervariëteit Gorria is de champagne onder de chilipepers en doet de smaakpapillen van de plaatselijke boeren en dorpsbewoners al eeuwenlang juichen. Overtuig uzelf van deze fruitige chili-zeldzaamheid met zijn milde aroma! Na de jaarlijkse oogst in de herfst wordt een kleurrijk volksfeest gewijd aan de volle peul. Voor het grote "Fête du Piment" worden de pittoreske straatjes van het dorp omzoomd met de dieprode pepers. In overvloed en opgehangen aan grove jute touwen, verspreiden de gloeiende pepers hun kruidige geur over het marktplein. Een vurig feest voor alle zintuigen, dat we te danken hebben aan Baskische zeelieden uit de 17e eeuw. Zij brachten de dieprode vruchten van de Gorria chiliplant mee van hun handelsreizen van Mexico naar de Atlantische kust. De variëteit is ook genoemd naar haar rijke rode kleur - Gorria betekent "de rode" in de Baskische taal. Net als de edele champagne is deze chilisoort een bijzonder exquisite product dat alleen in de streek rond Espelette mag worden geteeld. Wij van Rimoco kennen de Baskische boeren persoonlijk. Met nieuwsgierigheid en plezier reisden wij naar de uitlopers van de Pyreneeën en bezochten de weelderige akkers van de teelt.

INGREDIËNTEN

Piment d'Espécial

INFO

Geen allergenen.
Bewaren op een koele en droge plaats.

DÉCOUVREZ

Une petite région baignée de soleil située autour de la charmante ville d'Espelette, au Pays basque, produit notre meilleure variété de piment. Le piment français Gorria est le roi des piments et fait vibrer les papilles des agriculteurs et des villageois depuis des siècles. Laissez-vous convaincre de la particularité de ce piment fruité à l'arôme doux ! Après la récolte en automne, une fête folklorique est organisée à la gloire de la gousse de piment. Pour cette grande „Fête du Piment“, les rues pittoresques du village sont bordées de piments d'un rouge profond. Pendus en profusion à de grosses cordes, les piments rougeoyants exhalent leur parfum épicé sur la place du marché. Une fête brûlante pour tous les sens, que nous devons aux marins basques du XVIIe siècle. Ils ont ramenés de leurs voyages au Mexique, le piment rouge foncé provenant de la plante Gorria. Cette variété est également nommée d'après sa riche couleur rouge - Gorria signifie „le rouge“ en langue basque. Tout comme un produit noble, cette variété de piment est un produit particulièrement exquis qui ne peut être cultivé que dans la région d'Espelette. A Rimoco, nous connaissons personnellement les agriculteurs basques. C'est avec curiosité et plaisir que nous nous sommes rendus sur les contreforts des Pyrénées et avons visité les luxuriants champs de culture.

INGRÉDIENTS

Piment d'Espécial

INFO

Pas d'allergènes.
Stocker dans un endroit frais et sec.



scan me