

Edel, knusprig, rund

Gepfefferte oder anderweitig geschärfte Schokoladen gibt es mittlerweile wie Krümel in der Keksdose. Es muss sich also schon um ein außergewöhnliches Produkt handeln, um uns noch mal zu begeistern. Bei den hauchfeinen Schokoladen mit rosa Pfeffer ist es gelungen. Die vollmundige Bioschokolade umhüllt hauchfeines Gebäck, das mit den rosa Beeren um die



Wette knuspert. Wer weniger Schärfe bevorzugt, der hat außerdem die Wahl zwischen Vollmilch-Schokoladen mit Cashewkernen, aromatischen Latte-Macchiato- und weißen Talern mit herb-fruchtigen Cranberrys. Alle Zutaten stammen aus dem Bioanbau. *Bio Choco Délice*, 80 g ca. 3,50 Euro, in gut sortierten Bioläden oder unter www.yanickfee.ch



Grüntee oder Wasabi? Weder noch: Paprika! Ein serbischer Familienbetrieb stellt das ungewöhnliche Gewürz noch traditionell aus naturbelassenen grünen Schoten her. So bleibt das intensiv-fruchtige Aroma für herzhaftes Fleisch- und Gemüsegerichte erhalten. Die Nase hätte die obige Frage übrigens sofort beantworten können. 200 g, 13,50 Euro plus Versand. www.pfefferkontor.de

DAS ÖL DER SCHWARZEN ERDE



Sizilianer schätzen ihr „Öl der schwarzen Erde“ – so nennen sie Olivenöl von Früchten, die an den Ätna-Hängen reifen – wegen seines nussigen, leicht bitteren Geschmacks. Sie exportieren es selten. Johanna Schiller, ehemalige Werbefrau, wollte sich eigentlich in Sizilien zur Ruhe setzen. Das misslang glücklicherweise, da sie auf ihrem Ätna-nahen Grundstück uralte Olivenbäume fand. Mittlerweile stellt sie ihr eigenes säurearmes Öl aus handgepflückten, sanft gepressten Oliven her und verschickt es (700 ml, 14,50 Euro), ebenso wie ihr Tomaten-Pesto oder wilden Oregano (je 6 Euro). Sie können es einzeln bestellen oder zusammen mit feinstem Leinen in der Geschenkkiste (36,50 Euro). Plus Versandkosten. *E-Mail: contrada-malopasso@t-online.de*