Pimentón Picante Ahumado

scharfes Paprikapulver, geräuchert

Top 20 der schönsten Gourmet-Packagings Cosmopalitan
Top 20 der schönsten Gourmet-Packagings Cosmopalitan

Art. Nr.:	735.122
Hersteller:	El Avion
Herkunft:	Spanien / Novelda (Alicante)
Liefereinheit:	12 Dosen á 160 Gramm



Verwendungshinweise

In der Küche wird das Pulver verwendet, um Gerichten Farbe und Würze zu verleihen. Es passt zur klassischen Paella, aber auch zum Würzen von Fleisch, Fisch, Käse und Eintöpfen.

Herstellerinformationen

El Avion Pimenton ist eine unverzichtbare Zutat in der spanischen Küche und ein reines Symbol für die traditionellen Gaumenfreuden Spaniens. Seinen charakteristischen Geschmack erhält es durch ein spezielles Räucherverfahren, das ihm eine leicht rauchige Note verleiht. Diese Besonderheit unterscheidet El Avion Pimenton von anderen Gewürzen und macht ihn zu einem unverzichtbaren Bestandteil vieler Gerichte.

Bei der Herstellung wird großer Wert auf die Verwendung hochwertiger Zutaten gelegt. So werden nur reife und gesunde Paprikaschoten verarbeitet, so dass auf den Zusatz von Farbstoffen verzichtet werden kann. Das Ergebnis ist ein natürliches Produkt, das nicht nur Farbe, sondern auch Würze in jede Küche bringt.

Bei der Herstellung von El Avion Pimenton wird jeder Schritt sorgfältig ausgeführt. Nach der Ernte werden die Paprikaschoten aus der Region La Vera am Fuße der Sierra de Gredos auf trockenen Böden ausgebreitet und über Eichenholzrauch geräuchert. Das Holz stammt von denselben Eichen, deren Eicheln das iberische Schwein frisst, ein weiteres Zeichen für die tief verwurzelte spanische Tradition. Nach dem Räuchern werden die Schoten gemahlen und das so entstandene Paprikapulver wird erneut geräuchert.

Um das Aroma zu erhalten, wird das fertige Paprikapulver in Blechdosen abgefüllt. Jede Dose trägt ein Siegel mit der Herkunftsbezeichnung Pimentón de la Vera, um die Qualität und die Herkunft des Produkts zu garantieren.

El Avion Pimenton wird in einer Vielzahl von Gerichten verwendet, darunter die klassische Paella und viele Fleisch-, Fisch-, Käse- und Eintopfgerichte. Sein charakteristisches Aroma macht ihn zu einer unverzichtbaren Zutat für die spanische Chorizo-Wurst, während vegetarische Gerichte durch seine rauchige Note aufgewertet werden. Auch Käse kann mit Pimentón de la Vera gewürzt werden, und in der Extremadura wird er häufig als Gewürz und natürliches Konservierungsmittel bei der Hausschlachtung verwendet. El Avion Pimenton ist nicht nur ein Gewürz, sondern auch ein Stück spanischer Kultur, das in keiner Küche fehlen darf.

Stand: 26.11.2026 06:33 Uhr