

# Pfeffer schwarz gemahlen bio

Der schwarze Pfeffer ist wohl die bekannteste und schärfste der vielen Pfeffersorten. Zur Herstellung dieses in allen Küchen der Welt beliebten Gewürzes werden die grünen, noch unreifen Beeren von den Rispen gepflückt und getrocknet, bis sie schwarz sind. Anschließend werden sie zu einem feinen Pulver vermahlen. Dieses ist besonders vielseitig verwendbar. So eignet sich gemahlener [Bio-Pfeffer](#) unter anderem hervorragend zum Verfeinern von Gemüse, Suppen, Saucen, Marinaden, [Salaten](#), Kurzgebratenem und Gegrilltem, [Gulasch](#) und Pasta. Dorthin reisen, wo der Pfeffer wächst? Keine schlechte Idee, denn er liebt subtropisches Klima und wächst unter anderem in Südindien, Indonesien, Vietnam und Sri Lanka.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1158 kj
Brennwert kcal	277 kcal
Fett	3.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.4 g
Kohlenhydrate	38.7 g
davon Zucker	0.6 g
Ballaststoffe	25.3 g
Eiweiß	10.4 g
Salz	0.05 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein

Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekannüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein