Pfeffer weiß ganz bio 1kg

Weißer, aromatischer Bio-Pfeffer entsteht durch die Ernte vollreifer, roter Pfefferfrüchte. Diese werden anschließend etwa eine Woche lang gewässert, wodurch sich das Fruchtfleisch von den kleinen Samen löst. Nach der Trocknung erhalten wir die kleinen, hellen, meist glatten Pfefferkörner, die unsere Küche auf vielfältige Weise bereichern. Klassischerweise wird er für helle Saucen, Suppen und Kartoffelspeisen verwendet, er passt aber auch zu anderen Speisen, die durch seine Schärfe und sein Aroma abgerundet werden können. Je nach Herkunft kann Pfeffer etwas unterschiedlich scharf sein. Sein Aroma entfaltet sich am besten, wenn er frisch gemahlen aus der Mühle kommt.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1374 kj
Brennwert kj	1365 kj
Brennwert kcal	328 kcal
Brennwert kcal	326 kcal
Fett	2.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.6 g
Kohlenhydrate	64.3 g
davon Zucker	61.1 g
Ballaststoffe	4.3 g
Eiweiß	10.9 g
Eiweiß	10.4 g
Salz	0.012 g
Salz	0.01 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 Sulfit	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein