

# Pfeffer weiß gemahlen bio 1kg

Die roten Beeren werden vollreif geerntet und ca. eine Woche gewässert, bevor das Fruchtfleisch entfernt und die Samen getrocknet werden. Die dann gelblich weißen Pfefferkörner werden zu einem feinen Pulver vermahlen. Sie sind nicht ganz so scharf, wie seine schwarze Variante und werden gerne für helle Saucen, Suppen und Kartoffelspeisen verwendet.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1365 kj
Brennwert kcal	326 kcal
Fett	2.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.6 g
Kohlenhydrate	64.3 g
davon Zucker	61.1 g
Ballaststoffe	4.3 g
Eiweiß	10.4 g
Salz	0.02 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