# Pfeffer schwarz ganz bio 300g

Schwarzer Pfeffer ist wohl die bekannteste der vielen Pfeffersorten. Die grünen, unreifen Beeren werden gepflückt und durch Fermentation in der Sonne getrocknet, bis sie schwarz sind. Auf diese Weise entwickeln sich der Geschmack, die typische runzelige Oberfläche und die typische Schärfe. Er ist aus unserer täglichen Küche nicht mehr wegzudenken und eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Gemüse, Suppen, Saucen, Marinaden, Salaten, Kurzgebratenem und Gegrilltem, Gulasch und Teigwaren. Keine Mühle zur Hand? In unserem Shop finden Sie auch fein gemahlenen Pfeffer: schwarz oder weiß. Wissen Sie wo der Pfeffer wächst? Indien, Sri Lanka, Vietnam und Brasilien sind einige der typischen Anbauländer.

Zum Produkt

## Nährwerte

**Unzubereitet pro 100 g**

| | |
|---|---|
| Brennwert kj | 1287 kj |
| Brennwert kcal | 308 kcal |
| Fett | 3.3 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0.9 g |
| Kohlenhydrate | 52 g |
| davon Zucker | 49.4 g |
| Ballaststoffe | 13.1 g |
| Eiweiß | 10.9 g |
| Salz | 0.1 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 |