Pfeffer schwarz gemahlen bio 300g

Unser Bio-Pfeffer schwarz gemahlen ist wohl die bekannteste und schärfste der vielen Pfeffersorten, die in Küchen weltweit geschätzt wird. Zur Herstellung dieses aromatischen Gewürzes werden die noch grünen, unreifen Beeren gepflückt und getrocknet, bis sie ihre charakteristische schwarze Farbe erreichen. Danach werden sie zu einem feinen Pulver vermahlen, das sich durch seine Vielseitigkeit auszeichnet. Unser Bio-Pfeffer verfeinert Gemüse, Suppen, Saucen, Marinaden, Salate, Kurzgebratenes und Gegrilltes, Gulasch und Pasta, indem er ihnen eine pikante Würze verleiht. Dorthin reisen, wo der Pfeffer wächst? Gute Idee 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 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