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 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