Piment gemahlen bio

Die halbreif geernteten, fermentierten Beeren des Pimentbaums werden getrocknet und gemahlen. Das so gewonnene feine Pulver hat eine hell- bis dunkelbraune Farbe und einen würzigen Geruch. Der Geschmack ist süßlich-scharf und erinnert an Gewürznelken, Ingwer, Muskatnuss und Zimt. Es verleiht Marinaden, Soßen und süßen Backwaren eine besondere Würze. Er ist auch Bestandteil von Gewürzmischungen für Lebkuchen, Glühwein und Curry. Wegen seiner Vielseitigkeit wird Piment im englischen Sprachraum auch Allspice genannt. Bei uns ist er auch als Nelkenpfeffer bekannt.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1456 kj
Brennwert kcal	348 kcal
Fett	8.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.1 g
Kohlenhydrate	50.5 g
davon Zucker	47.9 g
Ballaststoffe	21.6 g
Eiweiß	6.1 g
Salz	0.19 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