



Zitronenpfeffer



Artikelnummer: 1294
Hersteller: Pfefferkontor
Mengenangabe: 100 g | Ki 18

Durch die Auswahl von ganz besonderen Rohstoffen, wie zum Beispiel einer in Vacuum getrockneten Zitronenvollfrucht ist es uns hier gelungen, diesen außergewöhnlichen Zitronenpfeffer ohne jegliche Form von Zusatzstoffen, künstlichen Aromen oder aromatisierten Ölen herzustellen. Er besticht durch sein kräftiges Zitronenaroma, das trotzdem die leichte Säure der Zitrone mitbringt. Man verwendet ihn für Fisch, helles Fleisch und zum Verfeinern von Suppen, Saucen, Salatdressing.

Zutaten: Meersalz, schwarzer Bergpfeffer*, Zitronenvollfrucht*, Zwiebel*, Rohrohrzucker*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer 4251574100436
Ursprungsland 004
Zolltarifnummer0910919004

Zutaten:

Meersalz, schwarzer Bergpfeffer*, Zitronenvollfrucht*, Zwiebeln*, Rohrohrzucker*. *aus kontrolliert biologischem Anbau