



Urwald-Pfeffer schwarz



Artikelnummer: 40711
Hersteller: Pfefferkontor
Mengenangabe: 70 g | Ki 18

Schwarzer Pfeffer aus Indien

Die mittlere Schärfe dieses schwarzen Pfeffers betont das vielschichtige und warme Aroma, das frisch gemahlen am besten zur Geltung kommt. Dieser schwarze Pfeffer in Bio-Qualität wird aus den knapp vor der Reife stehenden Pfefferfrüchten gewonnen, indem diese schonend getrocknet werden. Auf diese Weise gewinnt er seine schwarze Farbe und konserviert die flüchtigen Aromastoffe der Schale. Schwarzer Pfeffer gilt daher als besonders aromatisch, was ihn für unterschiedlichste Gerichte und Speisen verwendbar macht - ob salzig, sauer oder süß.

Herkunft: Lake Periyar, Indien. 70 Gramm ganzes Korn in einer dekorativen Frischdose mit Aromaschutz und Stülpedeckel.

Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer 4251574100559
Ursprungsland 004
Zolltarifnummer 0904110004
Lagerungshinweis bis 30°C

Zutaten:

schwarzer Pfeffer, ganzes Korn