

Pfeffer schwarz gemahlen - Abgabe 10 g weise

Der schwarze Pfeffer ist die wohl bekannteste und schärfste der vielen Varianten des Pfeffers. Die grünen, unreifen Beeren werden gepflückt und in der Sonne Sri Lankas getrocknet, bis sie schwarz sind. Dann werden sie zu einem feinen Pulver gemahlen. Er ist perfekt zum Abrunden von Gemüse, Suppen, Saucen, Marinaden, Salaten, kurzgebratenem und gegrillten Fleisch, Gulasch und Pasta.

Der Pfeffer ist aus nicht konventioneller Herstellung.

Die Lieferung erfolgt im Pfandglas. Es entsteht somit kein Verpackungsmüll!

Ursprung: Vietnam

[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	0,050 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Pfeffer schwarz gemahlen * - * aus nicht konventionellem Anbau.

Spuren möglich von Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Gluten

Ursprung: Vietnam