

# Pfeffer schwarz ganz - 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 durch Fermentation in der Sonne getrocknet, bis sie schwarz sind. Wunderbar geeignet für Suppen, Gemüse, Saucen, Salaten Pasta und Fleischgerichten.

Der Pfeffer ist aus nicht konventionellem Anbau.

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

Ursprung: Vietnam

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1156 kj
Brennwert kcal	276 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 ganz\*-\* aus nicht konventionellem Anbau.

Ursprung: Vietnam

Kann Spuren von Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten, Soja und Gluten enthalten.