Urwald-Pfeffer grün

Artikelnummer: 4081
Hersteller: Pfefferkontor
Mengenangabe: | 30 g | Ki 18 |

Dieser hocharomatische Pfeffer aus Kerala in Südindien wird inmitten des Nationalparks Lake Periyar angebaut. Grüner Pfeffer wird besonders früh geerntet, in dem er von Hand gepflückt und an der Luft getrocknet wird. Durch eine zügige Trocknung bleibt die grüne Farbe erhalten. Dieser Pfeffer ist weniger scharf, bringt dafür jedoch ein mildes und frisches Aroma mit. Er wird bevorzugt zusammen mit gegrilltem oder gebratenem Fleisch und in Barbecue-Saucen verwendet.

Zusätzliche Informationen
EAN-Nummer 4251574100580
Ursprungsland 004
Zolltarifnummer0904110004

Zutaten:
grüner Pfeffer, ganzes Korn, luftgetrocknet aus kontrolliert biologischem Anbau.