



Dry Aged Steak Gewürz



Artikelnummer: 1288
Hersteller: Pfefferkontor
Mengenangabe: 120 g | Ki 18

Eine außergewöhnliche Kombination aus Peruanischen Pacha Mama Espresso, fermentierten Kakaobohnen, Urwald Pfeffer und Inka Sonnensalz umschmeichelt das Fleisch mit seinen duftigen Aromen ohne aufdringlich im Vordergrund zu stehen und gibt völlig neue Geschmackserlebnisse frei. Als besonderes Highlight für Dry Aged Fleisch. Zum Verfeinern von Steak und Tofu. Gibt ein angenehmes Kakao- und Kaffeearoma mit einem Hauch von Rauchsatz. Selbst bei kräftigen Gemüsesorten wie Rote Beete ein besonderes Geschmackserlebnis.

Zutaten: Peruanisches Inka Salz, Kakaobohnen*, Peruanischer Kaffee*, schwarzer Bergpfeffer*, geräuchertes Meersalz.

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer 4251574100528

Ursprungsland 004

Zolltarifnummer0910919004

Zutaten:

Peruanisches Inka Salz, Kakaobohnen*, Peruanischer Pacha Mama Espresso*, schwarzer Bergpfeffer*, geräuchertes Meersalz, *aus kontrolliert biologischem Anbau