

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 Frischedose mit Aromaschutz und Stülpdeckel.

Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer 4251574100559 Ursprungsland 004 Zolltarifnummer 0904110004 Lagerungshinweisbis 30°C

Zutaten:

schwarzer Pfeffer, ganzes Korn