



Weißer Kampot-Pfeffer

Artikelnummer: 40713
Hersteller: Pfefferkontor
Mengenangabe: 70 g | Ki 18



Ganze Bio-Pfefferkörner Für den weißen Kampot-Pfeffer werden nur die vollreifen, rötlichen Beeren verwendet. Nach der Ernte werden die Beeren mehrere Tage in Wasser eingeweicht, so dass die äußere Schale sich löst. Die weiß-beigen Körner werden anschließend in der Sonne getrocknet. Weißer Kampot passt zu allen hellen Fleischsorten und feinen Gerichten.

Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer 4251574107770

Ursprungsland 004

Zolltarifnummer0904110004

Zutaten:

Weißer Kampot Pfeffer aus kontrolliert biologischem Anbau