



# Schwarzer Kampot-Pfeffer



**Artikelnummer:** 40714  
**Hersteller:** Pfefferkontor  
**Mengenangabe:** 70 g | Ki 18

**Ganze Bio-Pfefferkörner** Schwarzer Kampot-Pfeffer wird aus den noch grünen Pfefferfrüchten gewonnen. Nach der Ernte werden die Körner in der Sonne getrocknet, durch den eintretenden Fermentierungsprozess färben sich die Beeren schwarz. Es folgt eine sorgfältige Handverlesung, um nur die schönsten und dicksten Beeren nach Europa zu versenden. Eine angenehme, kräftige Schärfe mit einem Hauch von Minze und Eukalyptus sind kennzeichnend für die schwarze Variante des Kampot-Pfeffers. Schwarzer Kampot passt zu allen dunklen Fleischsorten und kräftig-deftigen Gerichten.

## **Zusätzliche Informationen**

EAN-Nummer 4251574107794

Ursprungsland 004

Zolltarifnummer0904110004

## **Zutaten:**

Schwarzer Kampot Pfeffer aus kontrolliert biologischem Anbau