



CAPRICCIO

Elegante Pfefferkomposition aus den charakteristischen Geschmacksnoten sechs verschiedener Sorten. Aus kontrolliert biologischen Anbau. Das Zusammenspiel ergibt einen unvergleichlich runden Pfeffergeschmack.

Produkt Kurzbeschreibung

Elegante Pfefferkomposition aus den charakteristischen Geschmacksnoten sechs verschiedener Sorten. Aus kontrolliert biologischen Anbau. Das Zusammenspiel ergibt einen unvergleichlich runden Pfeffergeschmack.

Produkt lange Beschreibung

Pfefferspezialität
Bio-Feinschmecker Pfeffer

Beschreibung

Elegante Pfefferkomposition in der Mühle, mit den charakteristischen Geschmacksnoten der fünf verschiedenen Sorten Langpfeffer, Tellicherry Urwaldpfeffer, Kubebenpfeffer, Weißer Bergpfeffer, Grüner Bergpfeffer und Piment aus kontrolliert biologischem Anbau. Das Zusammenspiel ergibt einen unvergleichlich runden Pfeffergeschmack, intensiv, aromatisch, scharf nach Pfeffer. Er passt



beispielsweise sehr gut zu spanischer Tortilla.

Erhältlich als

05004445 Glasmühle à 45g

Zutaten

Langpfeffer, Urwaldpfeffer Tellicherry, Kubebenpfeffer, Urwaldpfeffer weiß, Urwaldpfeffer grün und Piment. Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Zubereitungsempfehlung

Erst am Ende der Garzeit über das Gericht streuen. Im Ganzen eignen sich die weichen Körner für Marinaden, Pasten und Brotaufstriche.

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003

GALERIEBILDER

