



GRÜNER BERGPFEFFER

Grüne Pfefferkörner verschiedener traditioneller, aromatischer Sorten wie Karimunda und Manjamundi von der indischen Malabarküste. Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Produkt Kurzbeschreibung

Grüne Pfefferkörner verschiedener traditioneller, aromatischer Sorten wie Karimunda und Manjamundi von der indischen Malabarküste. Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Produkt lange Beschreibung

Pfefferspezialität
Bio-Feinschmecker Pfeffer

Beschreibung

Grüne Pfefferkörner verschiedener traditioneller, aromatischer Sorten wie Karimunda und Manjamundi von der indischen Malabarküste. Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Erhältlich als

05004089 Glasmühle à 25g
05004071 Stapelbare Aromaschutzdose à 40g (M-Dose)



05004088 Stapelbare Aromaschutzdose à 15g (S-Dose)

Zutaten

Grüne Pfefferkörner. 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

