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