



## INDONESISCHER KUBEKENPFEFFER (MÜHLE)

Ganze Kubebenpfeffer-Früchte von den indonesischen Inseln. Von kleinbäuerlichen Kooperativen handgepflückt und nach traditioneller Methode verarbeitet.

---

### Produkt Kurzbeschreibung

Ganze Kubebenpfeffer-Früchte von den indonesischen Inseln. Von kleinbäuerlichen Kooperativen handgepflückt und nach traditioneller Methode verarbeitet.

### Produkt lange Beschreibung

Pfefferspezialität  
Bio-Feinschmecker Pfeffer

#### Beschreibung

Ganze Kubebenpfeffer-Früchte von den indonesischen Inseln. Von kleinbäuerlichen Kooperativen handgepflückt und nach traditioneller Methode verarbeitet.

#### Erhältlich als

05004195 Glasmühle à 35g



05004194 Stapelbare Aromaschutzdose à 20g (S-Dose)

### Zutaten

Ganze Kubebenpfeffer-Früchte von den indonesischen Inseln. Aus kontrolliert biologischem Anbau.

### Zubereitungsempfehlung

Erst am Ende der Garzeit über das Gericht streuen, damit der edle, hocharomatische Pfeffer nicht verbrennt.

### Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003

### GALERIEBILDER

