



INDONESISCHER KUBEENPFEFFER

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

