



PINK PEPPER (MÜHLE)

Der rosa Pfeffer gehört nicht zu den echten Pfefferarten, sondern stammt vom brasilianischen Pfefferbaum ab, der in ganz Südamerika beheimatet ist. Der Geschmack ist eher süßlich, aromatisch-würzig und nur leicht scharf. Auch zum Würzen von Desserts geeignet.

Produkt Kurzbeschreibung

Der rosa Pfeffer gehört nicht zu den echten Pfefferarten, sondern stammt vom brasilianischen Pfefferbaum ab, der in ganz Südamerika beheimatet ist. Der Geschmack ist eher süßlich, aromatisch-würzig und nur leicht scharf. Auch zum Würzen von Desserts geeignet.

Produkt lange Beschreibung

Pfefferspezialität
Bio-Feinschmecker Pfeffer

Beschreibung

Der rosa Pfeffer gehört nicht zu den echten Pfefferarten, sondern stammt vom brasilianischen Pfefferbaum ab, der in ganz Südamerika beheimatet ist. Der Geschmack ist eher süßlich, aromatisch-würzig und nur leicht scharf. Auch zum Würzen von Desserts geeignet.

Erhältlich als

05004166 Glasmühle à 20g

Zutaten

Rosa Pfefferbeeren aus Brasilien. Aus kontrolliert biologischem Anbau

Zubereitungsempfehlung

Pink Pepper erst nach dem Garen über das Gericht mahlen, damit die Körner nicht verbrennen und bitter schmecken.

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003

GALERIEBILDER

