



## **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

