

TRIO NOIR (MÜHLE)

Elegante und ausgewogene Pfefferkomposition aus den charakteristischen Geschmacksnoten dreier Regionen.

Produkt Kurzbeschreibung

Elegante und ausgewogene Pfefferkomposition aus den charakteristischen Geschmacksnoten dreier Regionen.

Produkt lange Beschreibung

Pfefferspezialität
Bio-Feinschmecker Pfeffer

Beschreibung
Elegante und ausgewogene Pfefferkomposition aus den charakteristischen Geschmacksnoten dreier Regionen.

Erhältlich als
05004165 Glasmühle à 50g

05004200 Stapelbare Aromaschutzdose à 75g (M-Dose)

Zutaten
Schwarze Pfefferkörner von der indischen Malabar-Küste, aus Sri Lanka und Tansania. Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Zubereitungsempfehlung
Trio Noir immer erst nach dem Garen über das Gericht mahlen, damit der wertvolle Pfeffer nicht verbrennt und bitter schmeckt.

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-003

GALERIEBILDER



