Lebensbaum Schwarzer Pfeffer ganz demeter

Für den schwarzen Pfeffer werden die noch grünen Beeren kurz vor der Reife gepflückt. Sie haben dann ihren Höhepunkt an Aromastoffen erreicht. Anschließend werden die Beeren kurz in heißem Wasser gereinigt und an der Sonne getrocknet, wodurch der Pfeffer seine schwarze Farbe erhält. Die Heimat dieses Pfeffers liegt im südindischen Bundesstaat Kerala, wo der Pfeffer unter hohen Temperaturen und viel Feuchtigkeit gut gedeiht. Die Geschmacksrichtung des schwarzen Pfeffers ist fruchtig scharf, womit er Gerichten eine würzig pikante Note verleiht. Hervorragend passen die ganzen Pfefferkörner zu Saucen, Beilagen, Fisch oder Fleisch.

Der scharze Pfeffer von Lebensbaum ist demeter zertifiziert und stammt somit aus dynamischem biologischem Anbau.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Lebensbaum Schwarzer Pfeffer ganz demeter"

Unzubereitet pro 100 g		**Unzubereitet pro Portion 50 g**	
Brennwert kj	0 kj	Brennwert kj	0 kj
Brennwert kcal	0 kcal	Brennwert kcal	0 kcal
Fett	0 g	Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g	Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g	davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g	Eiweiß	0 g
Salz	0 g	Salz	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein

Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit	Nein
Weichtiere	Nein

Zutaten: Pfeffer schwarz aus biologisch dynamischem Anbau

Inverkehrbringer: Ulrich Walter GmbH, Dr. Jürgen-Ulderup-Str. 12, D-49356 Diepholz