Grüner Pfeffer in Kokos-Essiglake

Zutaten
Pfeffer* grün, Wasser, Salz, Kokosessig*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Dieser traditionelle, handverlesene, grüne Pfeffer überzeugt durch sein besonders edles Aroma und den charakteristisch, fruchtig-würzigen Geschmack. Eingelegt in Kokos-Essiglake hat er eine angenehme milde Schärfe und ist sehr aromatisch.

Herstellung
Grüner Pfeffer wird unreif geerntet, kurz in Wasser erhitzt und in Kokosessig eingelegt.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Sri Lanka

Verwendung
der Pfeffer eignet sich hervorragend zur Verfeinerung von Saucen, Suppen und Brotaufstrichen und verleiht Ihren Gerichten eine scharf-würzige Note

Lagerhinweis
Kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Grüner Pfeffer

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	61 kJ
Brennwert kcal	15 kcal
Fett	0,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,10 g
Kohlenhydrate	2,00 g
davon Zucker	< 0,50 g
Eiweiß	0,50 g
Salz	10,550 g

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose
Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse
Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
Senf oder Senferzeugnisse
Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse
Soja oder Sojaerzeugnisse
Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO_2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse