

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 / 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 Eierzeugnisse

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
SO₂)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse