

Feinkost: Roter Kampot Pfeffer (Echter Kampot-Pfeffer)

Art-Nr. DE791504

Beschreibung Roter Kampot Pfeffer – nicht zu verwechseln mit den rosafarbenen Pfefferbeeren, die kein echter Pfeffer sind – bietet ein kraftvolles, fruchtiges Aroma. Er verbindet den scharfen und reifen Geschmack des echten schwarzen Pfeffers mit einer süßlich blumigen Note. Durch sein ausgereiftes Fruchtfleisch ist er eine außergewöhnliche Zutat. Passt wegen seiner blumig-fruchtigen Noten sehr gut zu Zutaten, die aufgrund ihrer starken Aromatik einen „süßen“ Ausgleich gebrauchen können. Auslieferung im wiederverschließbaren Aromabeutel.

Inhaltsstoffe Ganze, sonnengetrocknete Pfefferkörner aus Kampot.

Allergene

Genuß der Feinkost Passt wegen seiner blumig-fruchtigen Noten sehr gut zu Zutaten, die aufgrund ihrer starken Aromatik einen „süßen“ Ausgleich gebrauchen können. So verleiht er Wild, Ente, Gans, Lamm oder kräftigem Fisch (z. B. Tunfisch) eine charakteristische fruchtig-scharfe Note, auch zu Kürbisgerichten, Rucola oder Chicorée eignet er sich perfekt. Ausgezeichnet auch als Dessertpfeffer, schmeckt unwiderstehlich zu Früchten wie Erdbeeren und reifen Mangos.

Aufbewahrung An einem dunklen und trockenen Ort.

Hersteller der Feinkost Hennes' Finest

Erzeugeradresse Moltkestr. 125
50674 Köln
Deutschland

Herkunft der Feinkost Köln / Deutschland

Energie in Joule

Energie in Kalorien

Fett

gesättigte Fettsäuren

Kohlenhydrate

Zucker

Eiweiß

Salz

Gewicht 40 g

EAN Code Produkt 42605377732027

EAN Code Karton 42605377732027



HENNES
FINEST

ROTER
KAMPOT
PFEFFER
