

Feinkost:

Fermentierter Kampot Pfeffer (ganze grüne Pfefferkörner, fermentiert mit Meersalz, Wasser)

Art-Nr.	DE791505
Beschreibung	Eine Rarität für Feinschmecker und Freunde der gepflegten Pfefferkultur, denn diese Pfeffersorte bietet dem Gaumen ein ungemein köstliches Geschmackserlebnis – knackig und saftig zugleich, mit säuerlich-salziger Komponente durch die Fermentation. Diese bewirkt wahre Wunder: Sie sorgt nicht nur wie Zaubermantel für einen Farbwechsel der Pfefferbeeren von grün zu schwarz-braun, sondern veredelt zudem die natürlichen Aromen. Mit gutem Grund wird fermentierter Pfeffer auch als „Kaviar unter den Pfeffersorten“ bezeichnet. Auslieferung im wiederverschließbaren Aromabeutel.
Inhaltsstoffe	Grüner Kampot Pfeffer (80 %), Meersalz, Wasser
Allergene	-
Genuß der Feinkost	Fermentierter Pfeffer passt zu einfachen Alltagsgerichten ebenso gut wie zur Sterneküche. Mit seiner salzigen Note ist diese Pfeffersorte ein Alleskönner. Vielfältig sind auch die Möglichkeiten, wie die Pfefferkörner verwendet werden können, nämlich als ganzes Korn, zerhackt, zerstoßen oder zerdrückt. Besonders gut entfaltet sich das Pfefferaroma, wenn der fermentierte Pfeffer erst nach dem Garen zugegeben wird.
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	953
Energie in Kalorien	228
Fett	2.64
gesättigte Fettsäuren	1.12
Kohlenhydrate	51.2
Zucker	0.48
Eiweiß	8.72
Salz	19.4
Gewicht	50 g
EAN Code Produkt	4260537730191
EAN Code Karton	4260537730191



FERMENTIERTER
KAMPOT
PFEFFER
