

Bio Indonesischer Kubebenpfeffer 35 g Gewürzmühle

Ganze Kubebenpfeffer-Früchte von den indonesischen Inseln

Von kleinbäuerlichen Kooperativen handgepfückt und nach traditioneller Methode verarbeitet.

Ganze Früchte zur Verwendung in Mühle oder Mörser. Für orientalische und asiatische Gerichte; sehr gut auf Duftreis.

Tipp: Erst am Ende der Garzeit über das Gericht streuen, damit der edle, hocharomatische Pfeffer nicht verbrennt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

| | |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Bio-Kontrollstelle | DE-ÖKO-006 |
| Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis | Bitte erst Frischesiegel aus dem Mühlenkopf entfernen! Bitte kühl und trocken lagern |
| Hersteller | Herbaria Kräuterparadies GmbH Hagnbergstraße 12 83730 Fischbachau |

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Ganze Kubebenpfeffer-Früchte von den indonesischen Inseln. Von kleinbäuerlichen Kooperativen handgepfückt und nach traditioneller Methode verarbeitet.

Aus kontrolliert biologischem Anbau.