

Bio Grüner Bergpfeffer 25 g Gewürzmühle

Grüne Pfefferkörner

aus den traditionellen, aromatischen Sorten **Karimunda und Manjamundi** von der indischen Malabarküste
Die weichen Körner eignen sich für Marinaden und Brotaufstriche
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:

Grüne Pfefferkörner aus den traditionellen, aromatischen Sorten Karimunda und Devamunda von der indischen Malabarküste.
Aus kontrolliert biologischem Anbau.