

# Pfeffer weiß gemahlen bio

**Bezeichnung:** Pfeffer weiß gemahlen

**Beschreibung:** Die roten Beeren werden vollreif geerntet und ca. eine Woche gewässert, bevor das Fruchtfleisch entfernt und die Samen getrocknet werden. Die dann gelblich weißen Pfefferkörner werden zu einem feinen Pulver vermahlen. Sie sind nicht ganz so scharf, wie seine schwarze Variante und werden gerne für helle Saucen, Suppen und Kartoffelspeisen verwendet.

**Zutaten:** Pfeffer weiß gemahlen\*

\* aus kontrolliert biologischem Anbau

**Rohkost:** Nein

**Fairtrade:** Nein

**Glutenfrei:** Nein

**Vegan:** Ja

**Superfood:** Nein

**Natürlich glutenfrei:** Nein

**Plastikfrei:** Nein

**Bio:** Ja

**Mehrstückpackung:** Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 25kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.

**Vorteilspackung:** Nein

**BIO-Kontrollstelle:** DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1374 kj
Brennwert kcal	328 kcal
Fett	2.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	64.3 g
davon Zucker	61.1 g
Ballaststoffe	4.3 g
Eiweiß	10.9 g
Salz	0.012 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein

Example Company

Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein