



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt BIO Pfeffer, schwarz, ganze Körner
aus kontrolliert biologischem Anbau

Artikel-Nr. B_Pfe_schw_100

EAN-Code 4260153490233

Ursprung Vietnam

Bot./Lat. Name piper nigrum

Zutaten BIO Pfeffer

Lagerbedingungen vor Wärme schützen; trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 60%) und dunkel lagern, dem Sonnenlicht nicht direkt aussetzen

MHD 18 Monate

BIO-Kontrollstelle DE-ÖKO-034



Die Verarbeitung von Samen zu hochwertigem Speiseöl hat eine lange Tradition. Kaltgepresst und naturbelassen produzieren wir es bereits über 20 Jahre.

Gerd Ballaschk





Sensorische Merkmale

Farbe	schwarz
Geruch	arttypisch, würzig,
Geschmack	arttypisch, scharf
Struktur	geschrumpfte, faltige, schwarze Körner

Verpackung

Inhalt in Gramm 100
Verpackung Runddose mit doppeltem Deckel ("Aromaverschluß")
Abmessung: LxBxH63 x 63 x 90 mm



Bearbeitung

im Ursprungsland getrocknet & gereinigt, keine Bearbeitung im Betrieb

Nährwertangaben (in 100 g) Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel BLS

Energie (kcal)	310
Energie (kJ)	1297
Fett (g)	3,3
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,9
Kohlenhydrate (g)	52
davon Zucker (g)	49
Eiweiß (g)	11
Salz (g)	0,1

Die Verarbeitung von Samen zu hochwertigem Speiseöl hat eine lange Tradition. Kaltgepresst und naturbelassen produzieren wir es bereits über 20 Jahre.

Gerd Ballaschk

