



PRODUKTSPEZIFIKATION

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

Artikel-Nr. B_Pfe_gruen_50

EAN-Code 4260153490240



Zutaten BIO Pfeffer

Ursprung Indien

Bot./Lat. Name piper nigrum

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

BIO-Kontrollstelle DE-ÖKO-034

MHD 18 Monate

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 grün

Geruch aromatische, milde Pfefferschärfe

Geschmack milder, kräuterhafter Pfeffergeruch

Struktur geschrumpfte, faltige Körner



Verpackung

Inhalt in Gramm 50 g

Verpackung Runddose mit doppeltem Deckel ("Aromaverschluß")

Abmessung: LxBxH 63 x 63 x 90 mm

Bearbeitung

im Ursprungsland getrocknet & gereinigt

hier im Betrieb keine

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

