

Sort peber hel økologisk

Sort peber er sandsynligvis den mest kendte af de mange pebertyper. De grønne, umodne bær bliver plukket og fermenteret i solen, indtil de er sorte. På denne måde udvikles smagen og den karakteristiske skarphed. Den er uundværlig i vores daglige madlavning og egner sig fremragende til at forfinere grøntsager, supper, sovs, marinader, salater, stegt og grillet kød, gulasch og pasta. Har du ikke en mølle til rådighed? I vores butik finder du også fint malet peber: [sort](#) eller [hvid](#). Ved du, hvor peberen vokser? Indien, Sri Lanka, Vietnam og Brasilien er nogle af de typiske dyrkningslande.

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1158 kj
Calorific value kj	1287 kj
Calorific value kcal	277 kcal
Calorific value kcal	308 kcal
Fat	3.3 g
Of which saturated fatty acids	1.4 g
Of which saturated fatty acids	0.9 g
Carbohydrates	38.7 g
Carbohydrates	52 g
Of which sugar	0.6 g
Of which sugar	49.4 g
Fibers	25.3 g
Fibers	13.1 g
Protein	10.4 g
Protein	10.9 g
Salt	0.05 g
Salt	0.1 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No

Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No
Lupines	No
Crustaceans	No
Fish	No
Soy	No
Nuts	No
Mustard	No
Sulfur dioxide and sulphite	No
Molluscs	No
Cashews	No
Spelt	No
Barley	No
Oat	No
Hybrid Strains	No
Kamut	No
Macadamia	No
Almonds	No
Brazil Nuts	No
Pecans	No
Pistachios	No
Rye	No
Hazelnuts	No
Sesame	No
Horst Bode Import-Export GmbH Momsnummer: DE154233667	No

Walnuts	No
Wheat	No