

Økologisk hvid malet peber

De røde bær bliver høstet fuldt modne og vandet i ca. en uge, inden frugtkødet fjernes og frøene tørres. De derefter gulhvide peberkorn bliver formalet til et fint pulver. De er ikke lige så skarpe som deres sorte variant og bruges gerne til lyse sovs, supper og kartoffelretter.

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1374 kj
Calorific value kcal	328 kcal
Fat	2.1 g
Of which saturated fatty acids	0.5 g
Carbohydrates	64.3 g
Of which sugar	61.1 g
Fibers	4.3 g
Protein	10.9 g
Salt	0.012 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
Walnuts	No
Wheat	No