

Sort peber hel økologisk 300g

Sort peber er nok den mest kendte af de mange pebersorter. De grønne, umodne bær plukkes og tørres i solen ved fermentering, indtil de bliver sorte. På den måde udvikles smagen, den typiske rynkede overflade og den typiske krydring. Det er blevet en uundværlig del af vores hverdagskøkken og er ideelt til at smage grøntsager, supper, saucer, marinader, salater, wok- og grillretter, gullasch og pasta til. Har du ikke en kværn ved hånden? Du kan også finde finkværnet peber i vores butik: sort eller hvid. Ved du, hvor peber vokser? Indien, Sri Lanka, Vietnam og Brasilien er nogle af de typiske lande, hvor der dyrkes peber.

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1287 kj
Calorific value kcal	308 kcal
Fat	3.3 g
Of which saturated fatty acids	0.9 g
Carbohydrates	52 g
Of which sugar	49.4 g
Fibers	13.1 g
Protein	10.9 g
Salt	0.1 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No
Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No
Lupines	No

Horst Bode Import-Export GmbH

Momsnummer: DE154233667

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