

Allehånde stødt økologisk

De halvmodne, gærede bær fra allehånde-træet tørres og males. Det fine pulver, man får ud af det, har en lys til mørkebrun farve og en krydret lugt. Smagen er sød og krydret og minder om [nelliker](#), [ingefær](#), [muskatnød](#) og [kanel](#). Det giver en særlig smag til marinader, saucer og sødt bagværk. Det er også en ingrediens i krydderiblandinger til honningkager, gløgg og karry. På grund af sin alsidighed er allehånde også kendt som allspice i engelsktalende lande. Her er det også kendt som nellikepeber.

Produkt

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1456 kj
Calorific value kcal	348 kcal
Fat	8.7 g
Of which saturated fatty acids	3.1 g
Carbohydrates	50.5 g
Of which sugar	47.9 g
Fibers	21.6 g
Protein	6.1 g
Salt	0.19 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No
Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No
Lupines	No
Crustaceans	No
Horst Bode Import-Export GmbH	
Momsnummer: DE154233667	

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