

Peber sort stødt økologisk 300g

Vores økologiske sorte peber er nok den mest kendte og stærkeste af de mange pebervarianter, der er værdsat i køkkener over hele verden. For at fremstille dette aromatiske krydderi plukkes de grønne, umodne bær og tørres, indtil de får deres karakteristiske sorte farve. Derefter males de til et fint pulver, der er kendetegnet ved sin alsidighed. Vores [økologisk peber](#) forædler grøntsager, supper, saucer, marinader, [salater](#), wokretter og grillmad, [gulasch](#) og pasta ved at give dem en krydret smag. Rejser du til de steder, hvor peberfrugten vokser? Det er en god idé, for den elsker subtropisk klima og vokser blandt andet i Sydindien, Indonesien, Vietnam og Sri Lanka.

Produkt

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1158 kj
Calorific value kcal	277 kcal
Fat	3.3 g
Of which saturated fatty acids	1.4 g
Carbohydrates	38.7 g
Of which sugar	0.6 g
Fibers	25.3 g
Protein	10.4 g
Salt	0.05 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