

Ein Konzert intensiver Noten

Un concert de notes intenses

Schon gewusst?

Grüner, weisser und schwarzer Pfeffer stammen von derselben exotischen Liane, dem Piper Nigrum L. Der Farbunterschied wird vom Reifegrad der Beeren beim Pflücken und vom Verarbeitungsverfahren bestimmt.

Le saviez-vous ?

Les poivres verts, blancs et noirs proviennent de la même liane exotique, la Piper Nigrum L. C'est le degré de maturité des baies au moment de la cueillette et le procédé de préparation appliqué qui détermineront la couleur du poivre.





Pfeffer / Les Poivres

Zerdrücken Sie einige schwarze Pfefferkörner, wenn Sie die Schärfe betonen wollen oder geben Sie Ihren Gerichten mit Zitronenpfeffer eine frische Zitrusnote.

Concassez quelques grains de poivre noir pour des saveurs piquantes ou apportez une touche d'exotisme à vos plats grâce à la saveur citronnée et pétillante du poivre au citron.



BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G			
Knoblauchpfeffer Poivre à l'ail	7610071899545	250 g	✓	✓	
Pfeffer Bouquet Bouquet de poivre	7610071887245	260 g	✓	✓	
Pfeffer gewürzt Poivre assaisonné	7610071887122	285 g	✓	✓	
Pfeffer schwarz ganz Poivre noir en grains	7610071894373	460 g	✓	✓	✓
Pfeffer schwarz gemahlen Poivre noir moulu	7610071891419	400 g	✓	✓	✓

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G			
Pfeffer schwarz körnig Poivre noir concassé	7610071891426	430 g	✓	✓	✓
Pfeffer weiss ganz Poivre blanc en grains	7610071894397	550 g	✓	✓	✓
Pfeffer weiss gemahlen Poivre blanc moulu	7610071893215	425 g	✓	✓	✓
Tropic Pfeffer Poivre tropical	7610071897572	400 g	✓	✓	✓
Zitronenpfeffer Poivre au citron	7610071887351	300 g			✓