

Pfeffer Poivres

Butty
DEPUIS 1890

FOODSERVICE



Das  an Schärfe
Cuisinez avec de Piquant



FOODSERVICE

Pfeffer

Die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und längjährige Beziehungen zu den Anbauern garantieren dem **BUTTY** Pfeffer seinen markanten Charakter. Pikant, subtil und duftig sind die Körner und somit Ausdruck einer Qualitätstradition. Als zusätzliches Element der Qualitätssicherung werden die Körner systematisch mit Dampf von Bakterien befreit, um Ihnen eine vollständige Lebensmittelsicherheit zu garantieren. Alle **BUTTY** Pfeffer stammen von derselben Gattung des Pfefferbaums: *Piper nigrum* Linnaeus. Das reichhaltige Geschmacksspektrum der **BUTTY** Pfeffer beruht auf einem hohen Grad an Piperin und ätherischen Ölen. *(das Piperin verleiht die scharfe Note und das ätherische Öl den charakteristischen Pfeffergeschmack).*

Les Poivres

Fruits d'un long travail de sélection, les Poivres **BUTTY** sont forts en caractère. Piquants, subtils et parfumés ils s'inscrivent dans une tradition de qualité irréprochable. Les Poivres **BUTTY** sont tous issus de la même espèce botanique de poivrier : le *piper nigrum* Linnaeus. Gage de qualité supplémentaire, ils sont systématiquement débactérisés à la vapeur pour vous garantir une sécurité alimentaire totale. La richesse des saveurs des Poivres **BUTTY** est garantie par un taux important de pipérine et d'huile essentielle *(la pipérine donne la note piquante et l'huile essentielle donne la saveur caractéristique du poivre).*



Sortiment / Assortiment	Nettogewicht / Poids net	EAN
Pfeffer schwarz ganz / Poivre noir en grains	500 g	7610071824226
Pfeffer schwarz körnig / Poivre noir concassé	500 g	7610071824103
Pfeffer schwarz gemahlen / Poivre noir moulu	450 g	7610071824233
Pfeffer weiss ganz / Poivre blanc en grains	550 g	7610071824349
Pfeffer weiss gemahlen / Poivre blanc moulu	440 g	7610071824462
Bunter Pfeffer / Poivre Tropical	475 g	7610071824202



SEIT 1890 - DEPUIS 1890 - DAL 1890

