

Geschmackserlebnisse im Handumdrehen

*Des saveurs
en un tour de main*

Schon gewusst?

Der schwarze Pfeffer wird aus fast ausgereiften Beeren gewonnen, die fermentiert und dann getrocknet werden. Die Fruchthülle wird beim Trocknen runzlig und färbt sich schwarz. Genau diese Schale verleiht dem Pfeffer seinen so typischen pikanten Geschmack.

Le saviez-vous ?

Le poivre noir est obtenu à partir de baies parvenues presque à maturité, fermentées puis séchées. L'enveloppe du fruit se ride en séchant et devient noire. C'est cette écorce qui confère au poivre noir son piquant si particulier.



Meersalz- und Pfeffermühlen / Sels et Poivres de table

Die Salz- und Pfeffermühlen von McCormick sind gebrauchsfertig. Auf dem Tisch stehen sie griffbereit, um Ihre Speisen noch zu verfeinern.

Indispensables et pratiques, les Sels et Poivres de table McCormick sont prêts à l'emploi : posez-les directement sur vos tables pour ajuster les saveurs des plats au quotidien.

MCCORMICK-QUALITÄT / LA QUALITÉ MCCORMICK

Um die Hygiene zu verbessern, sind die Salz- und Pfeffermühlen von McCormick nicht auffüllbar.

Pour une hygiène garantie, les Sels et Poivres pour tables McCormick sont non rechargeables.



BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G
Mittelmeersalzmühlen (6er-Pack) Moulin sel de Mer (lot de 6)	7610071858306	6 x 60 g

BEZEICHNUNG DÉSIGNATION	EAN	NETTOGEWICHT POIDS EN G
Pfeffermühlen (6er-Pack) Moulin poivre noir (lot de 6)	7610071858313	6 x 35 g