

Grüner Pfeffer ganz, bio *Piper nigrum*

Bei grünem Pfeffer werden die Früchte noch unreif geerntet. Die getrockneten Körner können ähnlich verwendet werden wie schwarzer Pfeffer. Passt in klassische Pfeffersoßen oder auch frisch gebratenen Fisch und Fleisch.

Vor Wärme geschützt
und trocken lagern.
Mindestens haltbar bis:
31.10.2016.

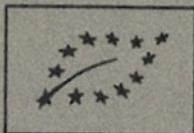
Ch.: ARS13101701F04
Herkunft: Indien

SONNENTOR GmbH
3910 Sprögnitz 10, Österreich
www.sonnentor.com



FOLIE AUS NACH-
WACHSEN-DEM
ROHSTOFF
KOMPOSTIERBAR

WWW.WAECHST-WIEDER.COM



AT-BIO-301
Nicht-EU-Landwirtschaft

Packungslerräume sind produktionsbedingt.

e 12 g



SONNENTOR®



Grüner
Pfeffer
ganz, bio



Natur &
Reform