

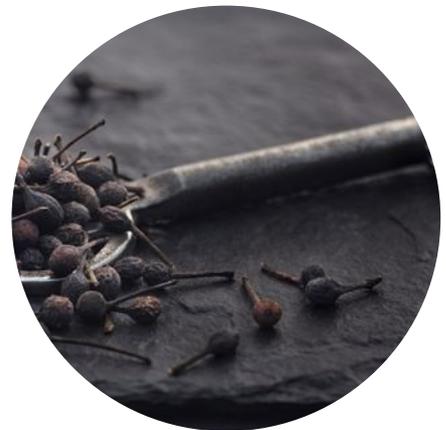
W WIBERG EXQUISITE

Bourbon Pfeffer

ganz, handverlesene Voatsiperifery
Wildernte

Die exquisite Produktrange birgt kulinarische Schätze aus den entlegensten Orten der Welt – aber auch heimische Aromen. Gemeinsam fügen sie sich zu einem Gesamtkunstwerk der Genüsse zusammen.

Geerntet in Baumwipfeln des Tropenwaldes gilt Voatsiperifery als höchste Qualität des Madagaskar-Bourbon Pfeffers. Er wächst ausschließlich in den Kronen in 25 m Höhe. Bourbon Pfeffer überzeugt mit fruchtig-scharfem und dezent herben Aroma verträgt sich wunderbar mit Kurzgebratenem von Rind, Lamm, Wild und Wildgeflügel – auch Fisch, Pilze, Waldfrüchte und Schokoladenspezialitäten verlangen nach diesem einzigartigen Pfeffer.



Produktinformationen

Art. Nr. **195624**



Kulinarische Bestimmung

Kurzgebratenes von Rind, Geflügel, Lamm, Wild und Wildgeflügel, Fisch, Carpaccio, Pilze, Waldfrüchte, Schokoladenspezialitäten



Verpackung

Aroma-Tresor 470 ml
Nettogewicht Inhalt 240 g



Geschmack

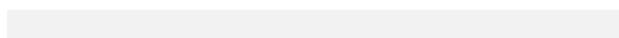
warm-scharf, schokoladig, fruchtig,
dezent herb



Lagerung

Geschlossen und trocken lagern!

Nährwertangaben je 100 g



Nährstoff**Energie** 308 kcal / 1.292 kJ**Fett** 3,3 g**- davon gesättigte Fettsäuren** 0,9 g**Kohlenhydrate** 33 g**- davon Zucker** 33 g**Eiweiß** 12 g**Salz** 0,10 g