

W WIBERG EXQUISITE

Tasmanischer Bergpfeffer

ganz, handverlesene Wildernte mit purpurfärbender Kraft

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.

Inmitten des klaren Wassers des Pazifiks liegt die Insel Tasmanien. Dort ist nicht nur der Tasmanische Teufel beheimatet, sondern auch der Tasmanische Bergpfeffer. Er zeichnet sich durch das unglaublich würzig-fruchtige Aroma, gefolgt von einem scharfen pfeffrigen Geschmack aus. Die feine Baumpilznote und der erdige, leicht nelkenähnliche Geschmack machen den Reiz dieser Beeren aus. Ein zarter Zedernholzduft rundet das Gesamtkunstwerk der Natur ab.



Produktinformationen

Art. Nr. **180169**



Kulinarische Bestimmung

Rind, Geflügel, Wild und Wildgeflügel sowie Gemüse-Variationen, Desserts und Eiskreationen



Verpackung

Aroma-Tresor 470 ml
Nettogewicht Inhalt 200 g



Geschmack

fruchtig-würzig, pfeffrig-scharf mit einer feinen Baumpilznote, nelkenähnlich, der Duft erinnert an Zedernholz und Tabak



Lagerung

Geschlossen und trocken lagern!

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff**Energie** 256 kcal / 1.073 kJ**Fett** 6,7 g**- davon gesättigte Fettsäuren** 0,6 g**Kohlenhydrate** 24 g**- davon Zucker** 24 g**Eiweiß** 4,8 g**Salz** 0,00 g