

Piment gemahlen bio 1kg

Betegnelse: Piment gemahlen

Beskrivelse: Die halbreif geernteten, fermentierten Beeren des Pimentbaums werden getrocknet und gemahlen. Das so gewonnene feine Pulver hat eine hell- bis dunkelbraune Farbe und einen würzigen Geruch. Der Geschmack ist süßlich-scharf und erinnert an Gewürznelken, Ingwer, Muskatnuss und Zimt. Es verleiht Marinaden, Soßen und süßen Backwaren eine besondere Würze. Er ist auch Bestandteil von Gewürzmischungen für Lebkuchen, Glühwein und Curry. Wegen seiner Vielseitigkeit wird Piment im englischen Sprachraum auch Allspice genannt. Bei uns ist er auch als Nelkenpfeffer bekannt.

Forberedelse: Bio Piment kann vielseitig in der Küche eingesetzt werden. Er verfeinert herzhafte Gerichte wie Marinaden, Saucen und Gemüsegerichte ebenso wie süße Backwaren.

Ingridients: allspice milled*

* from controlled organic cultivation
Bemærk: Af juridiske årsager udsteder vi kun ingredienslisten på engelsk. Venligst henvend dig til en engelsktalende betroet person eller brug en oversættelsesfunktion, hvis indholdet er uklart. Bode Naturkost påtager sig ikke ansvar for indholdsmangler eller andre fejl forårsaget af uafhængig oversættelse.

Råkost: Nej
Fairtrade: Nej
Glutenfri: Nej
Veganer: Ja
Superfood: Nej
Naturligt glutenfri: Nej
Plastfri: Nej
Økologisk: Ja
Værdipakke: Nej

Øko-kontrolpunkt: DE-ÖKO-003

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1456 kj
Calorific value kcal	348 kcal
Fat	8.7 g
Of which saturated fatty acids	3.1 g
Carbohydrates	50.5 g
Of which sugar	48 g
Fibers	21.6 g
Protein	6.1 g
Salt	0.2 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No
Example Company	

Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No
Lupines	No
Crustaceans	No
Fish	No
Soy	No
Nuts	No
Mustard	No
Sulfur dioxide and sulphite	No
Molluscs	No
Cashews	No
Spelt	No
Barley	No
Oat	No
Hybrid Strains	No
Kamut	No
Macadamia	No
Almonds	No
Brazil Nuts	No
Pecans	No
Pistachios	No
Rye	No
Hazelnuts	No
Sesame	No
Walnuts	No
Wheat	No