

# Kings Weißer Pfeffer

Kings Weißer Pfeffer sollte in keiner Feinschmecker-Küche fehlen. Die weißen Pfefferkörner aus Sri Lanka sind wahre Allrounder und duften noch dazu fabelhaft. Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse – das gepfefferte Aroma mit dezenter Schärfe verwandelt jede Sauce und jedes Gericht in puren Gaumengenuss. Je nach Geschmack kann Kings Weißer Bio Pfeffer beliebig dosiert werden. Eine kleine Prise der frisch gemahlene Körner gibt allen Speisen eine unaufdringliche Schärfe. Für den feurigen Geschmack darf gern etwas mehr verwendet werden.

## Weißer Pfeffer und die richtige Verwendung

Ob frisch gemahlen oder als ganze Körner, weißer Pfeffer ist aus der Küche von Johannes King nicht mehr wegzudenken. Sein [Frikassee vom Salzwiesenhuhn](#) verfeinert er sowohl mit weißen Pfefferkörnern als auch mit frisch gemahlenem Pfeffer.

Das delikate Gewürz aus Indien harmoniert besonders gut mit Fenchel. Das weiß auch der Sternekoch und würzt den Fenchelsud für seinen [gedämpften Rotbarsch](#) mit frisch gemahlenem, weißem Pfeffer. Doch auch vegetarische Gerichte werden mit dem beliebten Alleskönner zu einem absoluten Gaumenschmaus, wie zum Beispiel Kings [Salzkartoffeln mit Gartenspargel](#). Winterlichen Gerichten, wie einem leckeren [Steckrübeneintopf](#), geben die weißen Körner, rund und gemahlen, die richtige Würze.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0 kj
Brennwert kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein

Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein

## Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	0 % Vol.
---------------	----------

## Zusätzliche Informationen

weißer Pfeffer