

Kings Mélange Noir Pfeffer

Drei verschiedene Sorten Pfeffer, mehr benötigt Kings Mélange Noir nicht, um zur perfekten Pfeffermischung zu werden. Ein vielseitiger Allrounder und ein Muss in jedem Gewürzregal. Die intensive, pfeffrige Duftnote erzeugt ein Feuerwerk auf der Zunge. Die Mischung aus fein geschrotetem, schwarzem Pfeffer, Kubebenpfeffer und langem Pfeffer ist unschlagbar.

Das intensive Aroma des schwarzen Pfeffers, die ätherischen Öle des Kubebenpfeffers und die leichte Süße des Langen Pfeffers vereinen sich zu einer kraftvollen Gewürzmischung, die herrlich duftet und jedem Gericht eine dezente, pfeffrige Note verleiht.

MÉLANGE NOIR IST IDEALER PFEFFER FÜR LECKERE STEAKS

Schwarzer Pfeffer darf in der Sterneküche von Johannes King nicht fehlen. Seine Mélange Noir ist das perfekte Steakgewürz, passt aber auch fabelhaft zu Wild- und Schmorgerichten. Ein feines Steak nach dem Zubereiten mit einer Prise Mélange Noir bestreuen et voilà – ein kulinarischer Traum wird wahr. Winterliche Gerichte wie Kings [Ente mit Rosenkohl und Kastanien](#) erhalten ebenfalls die ideale pfeffrige Note.

Die schwarze Pfeffermischung ist vielseitig einsetzbar und passt besonders gut zu dunklen Fleischsorten wie Lamm und Rind. Aber auch Fisch und Meeresfrüchte erhalten damit einen intensiven Geschmack. Natürlich ist die Mélange Noir auch pur auf Tomatensalat und intensivem Gemüse wie Fenchel ein Highlight.

[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	Ja
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Ja
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein

Sonstige Angaben

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

Zusätzliche Informationen

Pfeffer schwarz, Kubebenpfeffer, Pfeffer lang