

SORT PEPPER TELLICHERRY HEL

450 GRM

Sort Pepper er en av de krydderne det handles mest med i hele verden. Sort Pepper er den umodene, fermenterte og tørkede frukten fra pepperplanten Piper Nigrum. Smaken er aromatisk og ren med en behagelig hete. Den aromatiske smaken sitter i både kjernen og skallet, og frigjøres ved kverning. Hel pepper brukes rett i gryter osv eller males/knuses i kvern eller morter.

Varenummer: 101212 | EPD-nummer: 4816138 | GTIN: 07311311012129

PRODUSENT:
Paulig Norway AS

VAREMERKE:
Santa Maria

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 675 55 280
forbrukerkontakt@santamaria.no
www.pauligpro.com/no

282 produkter i databasen

Se flere produkter fra Santa Maria

Ingredienser

Sort peber (Tellicherry Garbled Extra Bold).

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 25.11.2026

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 158 kJ/ 276 kcal
Fett	3,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,40 g
Karbohydrat	39,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,60 g
Kostfiber	25,00 g
Protein	10,00 g
Salt	0,05 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	India
Varegruppe	Krydderblanding
Varenummer	101212
EPD-nummer	4816138
GTIN	07311311012129
GTIN2	17311311012126
GTIN3	
Opprettet dato	08.09.2017
Oppdatert dato	10.01.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	1825 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	1625 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 25.11.2026