

TM

PEPPARBERG



## Cayennepeppar · Malen · EKO · 1000 g

### Produktinformation

Artikelnummer: 2270  
 Binomial nomenklatur: *Capsicum annuum*  
 Vikt: 1000 g  
 Typ: Malen  
 Ursprung: Framgår på förpackning\*  
 GMO: Nej  
 Max temp: 25°C  
 Bestrålning: Nej  
 Certifiering: EU-ekologisk, EG 834/2007  
 Certifieringskod: SE-EKO-03

**"Cayennepeppar är en het variant på den klassiska chilipepparn. Den kommer ursprungligen från Cayenne i Franska Guyana, men odlas både i Asien och Sydamerika. "**



I Sverige används ekologisk Cayennepeppar ofta i ägg, fisk- och skaldjursrätter, men den är också populär på pizza, varma mackor och andra ostgratinerade rätter, och som ett alternativ till konventionellt chilipulver. Prova gärna i grillmarinaden för lite extra hetta.

Pepparberg säljer endast noga utvald asiatisk, ekologisk cayennepeppar, som kommer från handskördade, mogna pepparfrukter. Denna variant av Cayenne smakar lite mer än sin sydamerikanska kusin, och är något mindre röd till färgen. Testa och upplev skillnaden!



(\*) För vissa produkter kan ursprung variera efter säsong. För mer information, kontakta vår kundtjänst.



Copyright © pepparberg.se info@pepparberg.se Produktinformationen kommer från producent eller  
 Alla rättigheter förbehållna. www.pepparberg.se leverantör. Vi reserverar oss för eventuella tryckfel.

[pepparberg.se](http://pepparberg.se)