



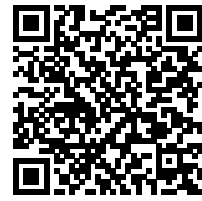
Kampot Bio Poivre noir du Cambodge, 60 g - 3 sachets de 20 g

Modèle: 42455

4 0 0 6 9 5 0 0 4 2 4 5 5



Prix
conseillé: €
14,90



DESCRIPTION

Notre poivre noir de Kampot bio est cultivé au Cambodge, dans une ferme issue du commerce équitable.

Kampot est situé au sud-ouest du Cambodge. La région borde la mer et a été reconnue avec une indication géographique protégée (IGP) en raison de son terroir particulier. Ce poivre noir est cultivé sur une ferme traditionnelle aux labels bio et équitable.

Le poivre noir de Kampot a un goût frais et surprend par ses notes douces et florales. Idéal avec les viandes rouges, les poissons gras, les légumes (chou rouge, tomates), les légumineuses (lentilles, pois chiches), certains fruits (fraises, cerises) et les desserts au chocolat.

- Convient aux moulins à poivre Peugeot
- Intensité 8

Emballé dans des sacs hermétiques pour un stockage optimal

- Facile à remplir
- Triple protection contre l'air, la lumière et l'humidité
- Empreinte environnementale réduite
- Préservation des arômes

SPÉCIFICATIONS

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

Caractéristiques physiques

Couleur Noir