

## Zitronenpfeffer 80g

**Ein aromatischer, aber milder Pfeffer mit zartem Zitronengeschmack, für die leichte und frische Küche. Das ideale Aufstreugewürz zum Beispiel für Flammlachs.**

### Zitronenpfeffer – Frische Zitrusnote trifft pfeffrige Schärfe

Unser **Zitronenpfeffer** ist eine aromatische Gewürzmischung, die den **spritzen Geschmack von Zitrone** mit der **angenehmen Schärfe von schwarzem Pfeffer** vereint. Die fein abgestimmte Kombination sorgt für eine **frische, leicht pikante Note**, die besonders gut zu **Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Salaten und Gemüse** passt.

Ob als Tischgewürz oder beim Marinieren – Zitronenpfeffer verleiht jedem Gericht eine besondere Frische und einen eleganten Kick. Er ist auch perfekt geeignet zum **Verfeinern von Saucen, Dips oder Dressings** und bringt sommerliche Leichtigkeit auf den Teller.

---

#### Eigenschaften unseres Zitronenpfeffers:

- ✓ **Frisch & fruchtig** – mit natürlichem Zitronenaroma
  - ✓ **Pikant & ausgewogen** – die milde Schärfe von Pfeffer rundet ab
  - ✓ **Vielseitig einsetzbar** – ideal zu Fisch, Geflügel & Gemüse
  - ✓ **Hervorragend zum Marinieren & Würzen**
  - ✓ **Ohne Zusatzstoffe** – reine, hochwertige Zutaten
- 

#### Tipp:

Zitronenpfeffer passt hervorragend zu **Lachs, Forelle oder Garnelen** und gibt auch einem einfachen **Kartoffelgericht oder Frischkäse-Dip** eine raffinierte Note.

**Jetzt probieren & den frischen Pfeffer-Kick entdecken!**

MHD: 6 Monate, siehe Aufkleber

Zutaten: Pfeffer, Dextrose, Salz, Zitrone, Stärke, Rapsöl

[Zum Produkt](#)

#### Nährwerte

**Unzubereitet pro 100 g**

Brennwert kj	300 kj
Brennwert in kcal	1260 kcal
Fett	3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	50 g
davon Zucker	30 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	10 g
Salz	15 g
Natrium	0 g

**Allergene**

Sellerie	Ja
Senf	Ja

**GreetFish GmbH**

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden